



PetiteFleur

100% CHARDONNAY



UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS:

Valle de Uco, Mendoza.

ALTITUD:

1.000 m.s.n.m.

SUELO:

Franco arenoso de origen aluvional, con gravas en subsuelo y sedimentos calcáreos.

COSECHA:

Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg. En busca de una excelente calidad de uva realizamos una doble selección de racimos y bayas.

VINIFICACIÓN:

Todos los procesos de elaboración están enfocados en mantener su frescura y elegancia. Se utilizan equipos de frío para mantener aquellas características más sutiles y delicadas del varietal. Los trabajos de fermentación se realizan de manera suave y a temperatura controlada. Sólo el 18% del vino es fermentado en barricas de roble francés de segundo uso.

TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA:

Entre 8°-10° C.

NOTAS DE CATA:

De color amarillo cristalino y brillante. Su aroma remite a notas de frutas blancas de carozo. En boca posee buena acidez, se perciben sabores frutados. Es un vino fresco y elegante.

MARIDAJE SUGERIDO:

Ideal como aperitivo. Se recomienda para acompañar pastas y ensaladas.

WINEMAKER

Jose Mounier

FINCAS

Agustín Vicente