

## MONTEVIEJO Petite Fleur Malbec

**VARIETALES:** 100% Malbec

**D.O.:** Valle de Uco

### ELABORACIÓN:

Se realiza una maceración en frío a 7° C durante 5 días. Luego se procede a realizar la fermentación alcohólica a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés.

### CRIANZA:

80% del vino posee 12 meses en barricas de roble francés de 2° y 3° uso de 225 litros. Posteriormente reposa en botella durante 6 meses.

### NOTA DE CATA:

**Color:** Rojo púrpura intenso.

**Aroma:** Su aroma remite a notas de frutos rojos y negros, como así también a especias.

**Sabor:** En boca es frutado y complejo, de taninos redondos. Su final es persistente. Es un vino elegante y complejo.

