

MONTEVIEJO Petite Fleur Blend



VARIETALES: 45% malbec 35% merlot 10% syrah
10% C franc

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:

70% 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: De color rojo violáceo profundo e intenso.

Aroma: Su nariz es compleja, remite a notas de frutos rojos y negros, a su vez presenta aromas de pimientos. típicos de guardas prolongadas.

Sabor: En boca presenta taninos redondos y equilibrados. Es un vino elegante y persistente