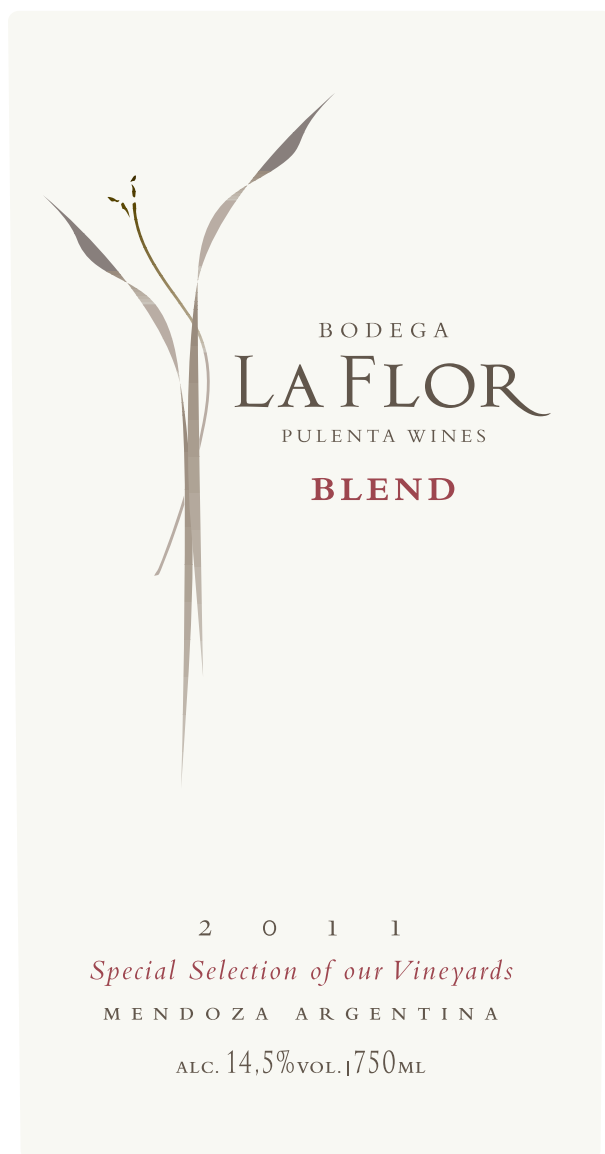


LA FLOR

B L E N D



NUESTRA FILOSOFÍA

“HACER UN GRAN VINO ES UN ACTO DE GENEROSIDAD, DE PENSAR SIEMPRE EN EL OTRO QUE LO DEGUSTARÁ. NUESTRA MISIÓN ES PRODUCIR SERIES LIMITADAS DE GRANDES VINOS, ELABORADOS CON ORGULLO EN ARGENTINA”

VIÑEDO

-UBICACIÓN: UVA PROVENIENTE DE VIÑEDOS DE FINCA “EL CHICHE”, AGRELO, LUJAN DE CUYO Y “VIÑEDOS DE DON ANTONIO” VALLE DE UCO.

-ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 METROS EN VIÑEDOS DE AGRELO Y 1200 METROS EN VALLE DE UCO.

-COMPOSICIÓN: 45% MAIBRC, 45% CABERNET SAUVIGNON Y 10% MERLOT.

-ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992.

-RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 12000 BOTELLAS/HA.

COSECHA

-COSECHA: A PARTIR DE LOS PRIMEROS DÍAS DE MARZO DE 2011

-BRUX: 245

-COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG

VINIFICACIÓN

-COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS EN BODEGA.

-12 A 14 HORAS DE MACERACIÓN PREFERMENTATIVA ENTRE 5 Y 8 °C.

-FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN TANQUES ACERO INOXIDABLE Y PILETAS DE CONCRETO.

-FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTANEA EN PILETAS.

-ALCOHOL: 14,5%

-ACIDEZ TOTAL: 6.10 G/L (AC. TARTÁRICO)

-PH: 3,50

-EMBOTELLADO: JUNIO DE 2012.

-PRODUCCIÓN: 10000 CAJAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

“COLOR ROJO RUBÍ DE BUENA INTENSIDAD CON Matices VIOLETAS.

SE PERCIBEN AROMAS ESPECIADOS, CEREZAS Y CIRUELAS CON NOTAS DELICADAS APORTADAS POR LA MADERA. EN BOCA SE PERCIBE SUAVE Y ATERCIOPELADO Y DE UNA ESTRUCTURA EXQUISITA DESDE EL PRINCIPIO. ES UN BLEND COMPLEJO PERO ARMÓNICO A LA VEZ”