



## BLEND BLANCO RESERVA

### VIGNOBLES

LIEU : Agrelo, Luján de Cuyo.  
 ANNÉE DE PLANTATION : 2009.  
 CONDUITE : Treillis.  
 SOL : Argile à galets

ALTITUDE : 1.000 mètres au  
 dessus du niveau de la mer.  
 RENDEMENT : 8.000 kg/ha.  
 RÉCOLTE : Manuelle.

### ÉLABORATION

COMPOSITION : Fiano 50% - Chardonnay 45% - Sauvignon Blanc 5%.  
 VINIFICATION : Sélection manuelle des grappes. Pressage de grappes entières basse pression. Chaque souche séparément. Déshydratation du moût avant son fermentation. Fermentation en barriques d'origine française avec levures sélectionné à une température comprise entre 18 et 20 °C. Journaux de battonnage pendant la fermentation. Les précautions nécessaires sont prises pour éviter fermentation malolactique. Vieilli pendant 8 mois en fûts de chêne français (il est ils utilisent des tonnelleres différentes) et contact sur lies fines pour donner de la complexité au vin. Découpe, filtrage et fractionnement ultérieur.  
 PRODUCTION : 3 000 bouteilles/an.  
 VIGNERON: Juan Ubaldini.

### NOTES DE L'ACTS

Vin aux arômes de fleurs blanches et aux notes minérales, qui allie le l'élégance du Fiano, la structure du Chardonnay et les arômes du Sauvignon Blanche. En bouche, il est convivial et frais, ce qui en fait un vin idéal à boire. seul ou pour accompagner n'importe quel plat d'été.  
 TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10°C et 11°C.