



## GRAN RESERVA FIANO

### VIÑEDOS

UBICACIÓN: Agrelo, Luján de Cuyo.

AÑO DE PLANTACIÓN: 2009.

SISTEMA DE ENTRENAMIENTO:

Tiro vertical posicionamiento.

TIPO DE SUELO: Arcilloso, calizo y

rocoso en el subsuelo.

ALTITUD: 1.000 metros sobre  
mar nivel.

RENDIMIENTO DE UVA: 8.000 kg/ha.

COSECHA: Manual.

### ELABORACIÓN

COMPOSICIÓN: 100% Fiano.

ELABORACIÓN DEL VINO: Selección manual de uvas en cinta transportadora.

Prensado de las bayas enteras de uva. Separación del primer jugo y decantación

durante 48 horas a 10°C sin el uso de enzimas pectolíticas. Fermentación en

barricas nuevas de roble francés y toneles de 500 litros con levaduras

seleccionadas a una temperatura entre 18°C y 20°C. Una vez finalizada la

fermentación alcohólica, se toman las precauciones necesarias para evitar que

comience la fermentación maloláctica. Envejecimiento durante 12 meses en

barriles de roble francés de 500 litros (durante este proceso, se realizan

batonages periódicos). Mezcla de toneleros y embotellado.

PRODUCCIÓN: 4.000 botellas / año.

ENÓLOGO: Juan Ubaldini.

### NOTAS DE CATA

Vino blanco con destellos dorados. En nariz, presenta aromas de flores blancas,

como el jazmín, y especias. Tiene una entrada fresca y seca, con un final

persistente. El envejecimiento se percibe principalmente en el retrogusto.

MEJOR SERVIDO: Entre 10°C y 12°C.