



## RÉCOMPENSES

Robe rosée aux reflets rubis. Nez aux arômes de framboise, fraise. Agréable fraîcheur en bouche marquée par l'équilibre entre l'acidité et l'intensité des fruits rouges en final.

## CÉPAGE

MALBEC, BONARDA, SYRAH La combinaison de ces 3 cépages apporte beaucoup de finesse et de potentiel romatique.

## VIGNOBLE

### *Terroir*

Ce vin est élaboré avec un mélange de raisins de diverses Fincas situées dans la province de Mendoza et de San Juan. Issus de sols gris (moraines volcaniques) où les vins trouvent une bonne expression et typicité.

### *Densité de plantation*

3500 pieds/ha.

### *Climat*

Continental semi-désertique caractérisé par de faibles gelées et un fort ensoleillement. Précipitations moyennes annuelles de 200 mm essentiellement concentrées en été. Forte amplitude thermique jour/nuit (10°C la nuit, 40°C le jour en été).

### *Age moyen des vignes*

10 ans.

### *Rendement*

90 hl/ha.

### *Origine localisation*

Nous sélectionnons les raisins de différentes provenances dans la région de Mendoza de façon à obtenir chaque année une qualité constante.

## ELABORATION

### *Vendanges*

Machine aux heures fraîches du matin - Protection des moûts contre l'oxydation.

### *Vinification*

Macération des jus en contact avec les peaux des raisins pendant quelques heures - Vinification à basse température pour conserver un maximum d'arômes et acquérir une certaine souplesse.

## LE MILLÉSIME

Après un été particulièrement frais, nous avons commencé la récolte par nos Pinot Gris durant les deux dernières semaines de février. Les mois de mars et avril ont été froids et humides. Malgré la pluie, aucune pourriture grise n'est apparue, et ce grâce à un travail rigoureux dans les vignes. Ce millésime est marqué par un niveau d'alcool inférieur aux années précédentes. 2016 offre des vins élégants, aromatique et à l'acidité exceptionnelle.