



Ficha técnica - Fiano - Línea Gran Reserva

Variedades	100% Fiano
Ubicación de los viñedos	Agrelo, Luján de Cuyo
Año de plantación de viñedos	2010
Conducción del viñedo	Espaldero
Suelo	Arcilla con canto rodado.
Altitud sobre el nivel del mar	1.000 m
Producción por hectárea	8 ton/ha
Cosecha	Manual
Vinificación	Selección manual de racimos.
	Prensado de uva con prensa neumática.
	Separación del mosto flor y decantación del mismo por 48hs a 10°C sin uso de enzimas.
	Fermentación en barricas de origen francés con levaduras seleccionadas.
	Terminada la fermentación alcohólica se toman las precauciones necesarias para evitar que comience la fermentación maloláctica.
	Crianza de 12 meses en barricas de roble francés (se utilizan diferentes tonelerías). Durante la misma se efectúan batonages periódicos.
	Corte y posterior fraccionamiento.
Corcho	Natural Flor 49 x 24 mm.
Producción	4.000 botellas / año.
Potencial de gusarda	8 años.
Temperatura de servicio	Entre 11°C y 12°C.
Notas de cata	Vino blanco con reflejos dorados. En nariz presenta aromas a flores blancas como jazmín, y especias. Tiene una entrada fresca y seca, y una larga persistencia en boca. La crianza se percibe principalmente en el retrogusto.
Enólogo	Juan Ubaldini