



*Caelum es una pequeña constelación que puede ser observada desde el hemisferio sur.
En ella, se ve representado el cincel, la herramienta del escultor.
Como el cincel para el escultor, las manos son para nosotros, la herramienta de
elaboración de nuestros vinos.*

★ FIANO GRAN RESERVA

VIÑEDOS

UBICACIÓN: *Agrelo, Luján de Cuyo.*

ALTITUD: *1.000 msnm.*

AÑO DE PLANTACIÓN: *2009.*

RENDIMIENTO: *8.000 kg/ha.*

CONDUCCIÓN: *Espaldero.*

COSECHA: *Manual.*

SUELO: *Arcilla con canto rodado.*

ELABORACIÓN

COMPOSICIÓN: *100% Fiano.*

VINIFICACIÓN: *Selección manual de racimos. Prensado a racimo entero a baja presión. 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 a una temperatura de entre 18 y 20 °C. 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 de 500 lts (se utilizan diferentes tonelerías). Durante la misma se efectúan batonages periódicos. Corte y posterior fraccionamiento.*

PRODUCCIÓN: *4.000 botellas/año.*

ENÓLOGO: *Juan Ubaldini.*

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.

TEMPERATURA DE SERVICIO: *Entre 10°C y 12°C.*

