



La Familia

*When passion crosses borders
and rubs off on generations...*

The winemaking tradition of the Péré Vergé family dates back to 1985, the year when Catherine Péré purchased Château Montviel in Pomerol, Bordeaux, France, and laid the foundations for an exceptional legacy. Over the years, she purchased and developed La Violette and Le Gay, among others, showing her passion for wine and her strong commitment towards quality.

Seeking new challenges, in 1998 Catherine ventured into Argentina. Invited by Michel Rolland, she was part of Clos de los Siete creation and started her own winery, Monteviejo, that combines French exquisiteness with the charm of the New World.

Despite geographical distances and Catherine's passing, her legacy and her passion for winemaking are still alive. Today, her daughter, Helene Parent, and her granddaughter, Elise Treiber, maintain her dream alive passionately and enthusiastically.



La Familia

*Cuando la pasión atraviesa fronteras
y generaciones*

La historia de la familia Péré Vergé en el mundo del vino comenzó en 1985 en Pomerol, Burdeos, Francia, donde Catherine Péré Vergé adquirió Château Montviel, sentando las bases de un legado excepcional. Con el paso de los años, ella añadió y puso en valor otros chateau (La Violette y Le Gay, entre otros), reflejando su pasión por el vino y su compromiso con la calidad.

En busca de nuevos desafíos, en 1998 Catherine se aventuró en Argentina. A través de la invitación de Michel Rolland, participó en la creación de Clos de los 7 y dio vida a su propia bodega, Monteviejo, fusionando la sofisticación francesa con el encanto del Nuevo Mundo.

A pesar de las distancias geográficas y la partida de Catherine, su legado y su pasión por el vino continúan floreciendo. Hoy, su hija, Helene Parent, y su nieta, Elise Treiber, lideran con dedicación, carácter y entusiasmo la continuación de este sueño vitivinícola.



Our Philosophy

A French-Argentine Blend

There is a strong connection between Argentina and France. The selection of the name of our winery is a clear example of that. Monteviejo is the Spanish translation of Montviel, the first French chateau owned by the family. This French-Argentine bond, as well as the mixing of cultures, is expressed not only in winemaking techniques, but also in our purpose, which is to produce long-lasting memorable wines.

Our labels benefit from both cultures. They combine French elegance embodied by Bodega Monteviejo, and the powerful Argentine personality embedded into our French wines. The winemaking teams of both countries are part of the wine harvest season in South America and Europe, which makes this link stronger. This cooperation enables to mix French know-how with the rich Argentine terroir and to make premium-quality wines that reflect French winemaking expertise and the unique characteristics of Argentine vineyards.

Nuestra Filosofía

Un blend de cultura francesa - Argentina

Existe una gran conexión entre Argentina y Francia que comenzó con la elección del nombre de nuestra bodega, Monteviejo, que es el equivalente argentino del primer chateau familiar francés, Montviel. Esta relación franco-argentina, esta mezcla de culturas, se refleja tanto en las técnicas de vinificación, así como en nuestro objetivo de elaborar vinos que perduren/trasciendan en el tiempo.

Nuestras etiquetas se enriquecen de ambas culturas, tanto de la elegancia francesa traducida en Bodega Monteviejo y sus vinos, como del poderoso carácter argentino traducido en nuestros vinos franceses. Para fortalecer este vínculo los equipos enológicos de ambos países participan en las vendimias de uno y otro continente.

Esta colaboración permite conjugar el saber hacer francés con el rico terruño argentino, dando como resultado vinos de alta calidad que reflejan la maestría enológica francesa y las singulares características de los viñedos argentinos.

The Winemaker

He descends from ancestral Argentine winemakers.

José Mounier, fifth generation of great winemakers, is Monteviejo lead winemaker.

With over 10 years' experience under Marcelo Pelleriti and Michel Rolland leadership, who are two of the most renowned winemakers, José makes wines that stand out throughout the world. His background led him to produce great elegant wines with long aging potential that respect the terroir that represents us at world level. José and his team are part of the harvests that take place in the chateaus owned by the family in Bordeaux every September. This collaborative effort enables us to enrich our winemaking expertise.

El Enólogo

Parte de un linaje ancestral de viticultores argentinos

Jose Mounier, quinta generación familiar de grandes hacedores de vinos, es hoy el Enólogo Principal de Monteviejo.

Habiendo trabajado por más de 10 años bajo la guía de Marcelo Pelleriti y Michel Rolland, dos grandes valores del mundo vitivinícola, José ha surgido como winemaker elaborando vinos que resaltan en todo el mundo. De esta historia nacen grandes vinos, con potencial de guarda, elegantes y únicos, que respetan el terroir que nos representa mundialmente.

José y su Equipo también participan de las vendimias en los distintos Chateau de la familia en Burdeos, durante el mes de Septiembre, haciendo que la experiencia se duplique cada año.





The Terroir *The perfect place*

Monteviejo is located near Vista Flores, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, at a height of 1,110 meters above sea level. Soil is mainly sandy loam of alluvial nature. It has a large percentage of stones and calcareous deposits which provide depth, structure and elegance. Since we are always striving to produce premium-quality wines, the following practices are applied at the vineyards: high density of plants per hectare to reduce production per stock; small parcels ranging from 1 to 3 hectares to control each plot on a differential basis, and sustainable cultural labor.

Over the last few years, we have started to produce grapes in new terroirs to show other characteristic traits of Valle de Uco. In La Consulta we recovered a vineyard in existence for over 100 years and selected some unique Malbec plants that produce wines with strong floral character and complexity. Additionally, the highlands of Altamira characterized by stony soils and calcareous deposits provide elegance and red berry aromas to the wines produced there.

El Terroir *El lugar perfecto*

Monteviejo se encuentra en las cercanías de Vista Flores, en Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza a 1.110 metros sobre el nivel del mar. Los suelos mayoritariamente franco arenosos de origen aluvional, con gran porcentaje de piedra y depósitos calcáreos otorgan profundidad, estructura y elegancia.

Buscando siempre la producción de vinos de alta calidad, en nuestros viñedos seguimos las siguientes premisas: una alta densidad de plantas por hectárea para reducir la producción por cepa; parcelas pequeñas de 1 a 3 hectáreas para tener un control diferenciado de cada cuadro; y labores culturales sostenibles.

En los últimos años, con el espíritu de mostrar más facetas del Valle de Uco, hemos comenzado a producir uvas en nuevos terroirs. En La Consulta recuperamos un viñedo de más de 100 años de antigüedad, con una selección de plantas únicas de Malbec que impacta con vinos de gran carácter floral y complejidad. Por otro lado en la zona alta de Altamira, nuestra finca de suelo pedregoso con depósitos calcáreos brinda elegancia y frutas rojas a los vinos que allí se obtienen.



MONTEVIEJO

“El arte de hacer vinos que trascienden”

The art of making wines which go beyond

Our Wines

Our essence captured in a bottle...

Monteviejo wines are the result of meticulous vineyard labor and oenological comprehension of soils, weather conditions and terroir. We produce expressive and premium-quality wines in every range.

Our wines are made for pleasure and to be memorable.

Los Vinos

Toda nuestra esencia dentro de una botella...

Los vinos de Monteviejo son el resultado de un meticuloso trabajo en el viñedo y de una lectura enológica de los suelos, el clima y el lugar. Vinos muy expresivos que logran una excelente calidad en cada gama.

Vinos pensados para disfrutar y trascender en el tiempo.

FESTIVO

*A celebration of vines
transformed into a wine*

Festivo tells the history of our people, of the Mendoza land and of harvest days filled with joy and traditional music and dance.

Festivo conveys the soul of grapes full of life and youth. It is a bright wine that honors the hard work of the people who take care of vineyards so that they are in optimum condition for the harvest season.

We celebrate and honor the vineyards that give us their fruits.



*La celebración de la vid que se
transforma en la fiesta del vino*

Festivo cuenta una historia: La de nuestra gente, la de nuestra tierra mendocina y sus días de cosecha, días festivos rodeados de música y danzas típicas.

Festivo nos habla del alma de la uva, llena de vida y juventud. Un vino alegre, concebido para honrar el trabajo anual de todas las personas que entregan su sacrificio para que los viñedos lleguen a ser cosechados en el tiempo de Vendimia.

Celebramos, festejamos, honramos al viñedo que nos entrega sus frutos.



Petite Fleur

L'ART DE TRANSCENDER

“The delicate French elegance and distinctive terroir of Vista Flores, nestled in the heart of Uco Valley, merge in the new Petite Fleur label, revealing the wine’s authentic roots. This line embodies the values of care for the land, patience, and respect for nature, resulting in wines of the highest quality.”

Through our wines, we transcend time, honoring our working culture, our land, our origins, and the future we build for our children.”

“La sutil elegancia francesa y el carácter único del terroir de Vista Flores, en el corazón del Valle de Uco, se unen en la nueva imagen de Petite Fleur para revelar sus raíces más profundas. La esencia de esta línea nos habla del respeto por la tierra y por la naturaleza; y de la paciencia para lograr vinos de gran calidad.”

Trascender en el tiempo a través de nuestros vinos: por nuestros hijos, por nuestra cultura de trabajo, por nuestra tierra, por nuestros orígenes.”





**CRAFTSMANSHIP
AND EXCELLENCE**

*merge in every bottle of Lindaflor,
to express the authentic terroir.*

LINDAFLOR

Lindaflor line of wines is carefully produced using grapes from lots that yield fruits of exceptional quality. Afterwards, they undergo microvinification in 225-liter barrels to express complex, fruity and perfectly-balanced tastes with soft tannins.

Lindaflor's exceptional aging potential and limited release turn this line into a valued choice for collectors and for people who appreciate the evolution of wines along time.



ARTESANÍA Y EXCELENCIA

*se fusionan en cada botellade Lindaflor,
para expresar el auténtico terruño.*

Meticulosamente elaborados a partir de parcelas seleccionadas conocidas por su excepcional calidad de fruta son el producto de una microvinificación precisa en barricas de 225 litros, lo que resulta en un perfil complejo, frutado y bien redondeado con taninos suaves.

Su excepcional potencial de guarda y producción limitada lo convierten en una elección preciada para coleccionistas y aquellos que valoran la evolución de un vino con el paso del tiempo.



La Violeta

THE MAXIMUM EXPRESSION OF ELEGANCE

With La Violeta we wish to show that Argentina can exceed the most stringent international winemaking standards. This is one of the few Argentine labels marketed in La Place, Bordeaux.

The grapes from each bunch are picked carefully by hand to assure the best of them reach microvinification in 225-liter barrels. Afterwards, the magic of time takes the lead for 8 to 10 years. This slow process that includes barrel aging and cellar time enables wines to achieve maximum potential.

Through this process we make limited-release wines that are a true winemaking jewel. La Violeta brings elegance and complexity to life and has extraordinary aging potential.

LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE LA ELEGANCIA

Con La Violeta nuestro compromiso es demostrar que Argentina puede superar los más altos estándares internacionales en la elaboración de vinos; siendo una de las pocas etiquetas de nuestro país que se comercializa en La Place de Burdeos.

Cada racimo es seleccionado con meticulosidad; y desgranado a mano para asegurarnos de que solo lo mejor llegue al proceso de microvinificación en vasijas de 225 litros. Luego, dejamos que el tiempo haga su magia durante 8 a 10 años. Esta crianza paciente entre barricas y estiba en botellas, permite que el vino alcance su máximo potencial.

El resultado es un vino de producción extremadamente limitada que se presenta como un verdadero ícono vitivinícola. La Violeta refleja la elegancia y complejidad en su expresión; y su potencial de guarda es extraordinario.



Espacio Monteviejo

Enjoy Monteviejo hospitality

Espacio Monteviejo is a unique place that combines wine and food excellence with an impressive view of the Andes Mountains.

Our restaurant offers an exceptional cuisine experience that highlights the

flavors of the Valle de Uco paired with our best wines.

Visitors can enjoy premium wine tasting and a selection of exclusive products and age worthy wines that are only available here.

Espacio Monteviejo

Experimenta la hospitalidad de Monteviejo

Espacio Monteviejo es un destino único que combina la excelencia enogastronómica con la impresionante vista de la Cordillera de los Andes.

Nuestro restaurante ofrece una experiencia culinaria excepcional que resalta los sabores del Valle de Uco, maridada con nuestros mejores vinos.

Por otro lado los visitantes pueden disfrutar de degustaciones de vinos de alta gama y explorar una selección de productos exclusivos; además de poder acceder a una selección de vinos de guarda que solo se encuentran aquí.







Clodomiro Silva s/n - Vista Flores
Valle de Uco - Mendoza - Argentina.

comercial@monteviejo.com.ar

www.monteviejo.com.ar

 /bgamonteviejo

 /bodegamonteviejo

FESTIVO

ROSÉ 100%

Festivo fue concebido para honrar el trabajo anual de todas las personas que entregan su sacrificio para que los viñedos lleguen a ser cosechados en el tiempo de Vendimia.

Es un vino alegre, que expresa la fuerza de nuestra gente, de nuestra tierra mendocina y sus días de cosecha, días festivos rodeados de música y danzas típicas.

Festivo nos habla del alma de la uva, llena de vida y juventud. Celebramos, festejamos, honramos al viñedo que nos entrega sus frutos.



UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS

Vista Flores, Valle de Uco.
Mendoza, Argentina.

Altitud 1000 m.s.n.m.

Suelo Franco arenoso de origen aluvional con depósitos calcáreos.



COSECHA

Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg.



MARIDAJE SUGERIDO

Aperitivo ideal. Recomendado para pastas, pescados y quesos.



*La celebración de la vid
que se transforma
en la fiesta del vino.*



VINIFICACIÓN

Se hace una selección de racimos y se procede al prensado de los racimos enteros. El mosto obtenido se fermenta en tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas entre 13° C y 15° C para preservar la fruta y frescura. El vino obtenido permanece un tiempo breve con las lías finas para luego ser filtrado y embotellado.

CRIANZA

Sin añejamiento en barrica.



NOTAS DE CATA

De color rosa claro, brillante. En nariz presenta notas de fruta roja fresca, como frutilla y frambuesa. En boca se percibe su frescura y elegancia. Es un vino equilibrado, fresco y frutado.



TEMPERATURA

Se recomienda servir entre 8°-10° C.

EQUIPO TÉCNICO

Winemaker: JOSÉ MOUNIER

Fincas: AGUSTÍN VICENTE



FESTIVO

TORRONTÉS 100%

Festivo fue concebido para honrar el trabajo anual de todas las personas que entregan su sacrificio para que los viñedos lleguen a ser cosechados en el tiempo de Vendimia.

Es un vino alegre, que expresa la fuerza de nuestra gente, de nuestra tierra mendocina y sus días de cosecha, días festivos rodeados de música y danzas típicas.

Festivo nos habla del alma de la uva, llena de vida y juventud. Celebramos, festejamos, honramos al viñedo que nos entrega sus frutos.



UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS

Chilecito, La Rioja, Argentina

Altitud 1080 m.s.n.m.

Suelo Arenoso con mica



COSECHA

Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg.



MARIDAJE SUGERIDO

Aperitivo ideal. Funciona muy bien con platos especiados, como así también con comida asiática, peruana, thai y sushi.



*La celebración de la vid
que se transforma
en la fiesta del vino.*



VINIFICACIÓN

La cosecha es manual. Luego se realiza una doble selección de racimos y granos. El despalillado se realiza sin estrujar los granos para favorecer la obtención de aromas frutales. El prensado se realiza en prensa neumática con una leve maceración de los granos. Este prensado es suave para obtener un mosto de gran calidad. La fermentación alcohólica se realiza a una temperatura controlada entre 13 a 15 °C en tanques de acero inoxidable con movimiento de lías en forma diaria para obtener un equilibrio en boca y preservar la fruta y su frescura. El vino obtenido permanece un tiempo breve con las lías finas para luego ser filtrado y embotellado

CRIANZA

Sin añejamiento en barrica.



NOTAS DE CATA

De color amarillo cristalino brillante, con leves reflejos verdosos. En nariz presenta notas florales y fruta cítrica.

En boca se percibe su frescura. Es un vino equilibrado, fresco y frutado, con excelente tipicidad varietal.



TEMPERATURA

Se recomienda servir entre 8°-10° C.

EQUIPO TÉCNICO

Winemaker: JOSÉ MOUNIER

Fincas: AGUSTÍN VICENTE



FESTIVO

MALBEC 100%

Festivo fue concebido para honrar el trabajo anual de todas las personas que entregan su sacrificio para que los viñedos lleguen a ser cosechados en el tiempo de Vendimia.

Es un vino alegre, que expresa la fuerza de nuestra gente, de nuestra tierra mendocina y sus días de cosecha, días festivos rodeados de música y danzas típicas.

Festivo nos habla del alma de la uva, llena de vida y juventud. Celebramos, festejamos, honramos al viñedo que nos entrega sus frutos.



UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS

Vista Flores, Valle de Uco.
Mendoza, Argentina.

Altitud 1000 m.s.n.m.

Suelo Franco arenoso con algo de mica,
muy seco y permeable.



COSECHA

Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg.



MARIDAJE SUGERIDO

Ideal para pastas con tuco o salsa bolognesa, pizzas y carnes.



*La celebración de la vid
que se transforma
en la fiesta del vino.*



VINIFICACIÓN

Se realiza una doble selección de racimos y granos. Se realiza una maceración corta en frío (5°C) durante 4 días. La fermentación alcohólica se realiza a temperatura controlada, entre 25° C a 28° C. Se conserva un tiempo en tanques de acero inoxidable realizándose movimiento de lías para aportar volúmen en boca. Luego se procede al filtrado para posteriormente ser embotellado.

CRIANZA

Sin añejamiento en barrica.



NOTAS DE CATA

De color rojo brillante, con reflejos violetas. En nariz presenta notas de fruta roja, como cereza y frambuesa. En boca se percibe su frescura y persistencia media. Es un vino equilibrado, fresco y frutado, con excelente tipicidad varietal.



TEMPERATURA

Se recomienda servir entre 14°-16°C

EQUIPO TÉCNICO

Winemaker: JOSÉ MOUNIER
Fincas: AGUSTÍN VICENTE



Petite Fleur

BRUT NATURE

60% CHARDONNAY | 40% CHENIN



UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS:

Valle de Uco, Mendoza.

ALTITUD:

1.000 m.s.n.m.

SUELO:

Franco arenoso de origen aluvional, con gravas en subsuelo y sedimentos calcáreos.

COSECHA:

Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg.

VINIFICACIÓN:

Vino base: obtención del jugo por prensado neumático. Luego se procede a enfriar el mosto a 4 °C y a posterior se realiza la fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable, control de temperatura entre 13-16 °C durante 20 días.

Segunda fermentación: se realiza el corte de los vinos base y se da inicio a la segunda fermentación (toma de espuma) en tanques de acero inoxidable durante 30 días a 12°- 15°C.

CRIANZA:

6 meses en contacto con lías.

TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA:

Entre 8°-10° C.

NOTAS DE CATA:

De color dorado claro, con burbujas finas y delicadas que persistentes en la copa y generan una muy buena textura en el paladar. Presenta aromas frescos que remiten a durazno blanco y sutiles notas a levadura. Es un espumoso elegante y delicado.

MARIDAJE SUGERIDO:

Ideal como aperitivo. Se recomienda para acompañar ostras, platos de mariscos, pastas y ensaladas.

WINEMAKER

Jose Mounier

FINCAS

Agustín Vicente



Petite Fleur

100% MALBEC



UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS:

Valle de Uco, Mendoza.

ALTITUD:

1.000 m.s.n.m.

SUELO:

Franco arenoso de origen aluvional, con gravas en subsuelo y sedimentos calcáreos.

COSECHA:

Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg. En busca de una excelente calidad de uva realizamos una doble selección de racimos y bayas.

VINIFICACIÓN:

Se realiza una maceración en frío a 7° C durante 5 días. Luego se procede a realizar la fermentación alcohólica a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable.

La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés.

CRIANZA:

80% del vino posee 12 meses en barricas de roble francés de 2° y 3° uso de 225 litros. Posteriormente reposa en botella durante 6 meses.

TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA:

Entre 14°-16° C.

NOTAS DE CATA:

Rojo púrpura intenso. Su aroma remite a notas de frutos rojos y negros, como así también a especias. En boca es frutado y complejo, de taninos redondos. Su final es persistente. Es un vino elegante y complejo.

MARIDAJE SUGERIDO:

Se recomienda para acompañar pastas, guisos, carnes rojas y quesos.

WINEMAKER
Jose Mounier

FINCAS
Agustín Vicente



Petite Fleur

BLEND 2021

39% MALBEC | 50% MERLOT | 8% SYRAH | 3% CAB FRANC



UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS:

Valle de Uco, Mendoza.

ALTITUD:

1.100 m.s.n.m.

SUELO:

Franco arenoso de origen aluvional, con gravas en subsuelo y sedimentos calcáreos.

COSECHA:

Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg.

VINIFICACIÓN:

Se realiza una maceración en frío a 7° C durante 5 días. Luego se procede a realizar la fermentación alcohólica a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés.

CRIANZA:

70% del vino posee 12 meses en barricas de roble francés de 2° y 3° uso de 225 litros. Posteriormente reposa en botella durante 6 meses.

TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA:

Entre 15°-16° C.

NOTAS DE CATA:

De color rojo violáceo profundo e intenso. Su nariz es compleja, remite a notas de frutos rojos y negros, a su vez presenta aromas de pimientos. En boca presenta taninos redondos y equilibrados. Es un vino elegante y persistente.

MARIDAJE SUGERIDO:

Se recomienda para acompañar quesos de pasta dura, guisados y carnes rojas.

WINEMAKER

Jose Mounier

FINCAS

Agustín Vicente



Petite Fleur

100% CABERNET FRANC



UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS:

Valle de Uco, Mendoza.

ALTITUD:

1.100 m.s.n.m.

SUELO:

Franco arenoso de origen aluvional, con gravas en subsuelo y sedimentos calcáreos.

COSECHA:

Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg.

VINIFICACIÓN:

Se realiza una maceración en frío a 7° C durante 5 días. Luego se procede a realizar la fermentación alcohólica a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés.

CRianza:

100% del vino permanece 12 meses en barricas de roble francés de 2° y 3° uso de 225 litros. Posteriormente reposa en botella durante 6 meses.

TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA:

Entre 15°-16° C.

NOTAS DE CATA:

De color profundo con matices púrpura, muy brillante. Se aprecia gran tipicidad varietal y especias.

Es un vino con centro de boca expresivo, gran equilibrio y complejidad provenientes de la guarda. Es profundo y elegante, por lo que persiste en boca, tiene un final largo.

MARIDAJE SUGERIDO:

Se recomienda para acompañar quesos de pasta dura, guisados y carnes rojas.

WINEMAKER

Jose Mounier

FINCAS

Agustín Vicente



Petite Fleur

100% TORRONTÉS



UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS:

Cafayate, Salta, Argentina.

ALTITUD:

1.750 m.s.n.m..

SUELO:

Arenoso.

COSECHA:

Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg. En busca de una excelente calidad de uva realizamos una doble selección de racimos y bayas.

VINIFICACIÓN:

Todos los procesos de elaboración están enfocados en mantener su frescura y elegancia. Se utilizan equipos de frío para mantener aquellas características más sutiles y delicadas del varietal. Los trabajos de fermentación se realizan de manera suave y a temperatura controlada. 10% del vino fermenta en huevos de concreto con el fin de aportar mayor volumen de boca.

CRIANZA:

Sin añejamiento en barrica.

TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA:

Entre 8°-10° C.

NOTAS DE CATA:

De color amarillo cristalino brillante, con leves reflejos verdosos. En nariz presenta una excelente tipicidad, notas florales y frutas cítricas como cáscara de naranja. En boca se percibe su frescura y cuerpo equilibrado. Es un vino frutado y elegante.

MARIDAJE SUGERIDO:

Ideal como aperitivo. Se recomienda para acompañar platos especiales, como así también comida asiática, peruana, thai y sushi.

WINEMAKER

Jose Mounier

FINCAS

Agustín Vicente



LINDAFLOR

BLEND 2018

48% Malbec | 40% Cabernet Franc | 12% Syrah

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Luego de dos cosechas extremadamente escasas que limitaron la elaboración de este blend, el año 2018 presentó condiciones climáticas típicas de nuestra región, recuperando los niveles de producción.

La temporada se ha presentado más cálida que el promedio esperado. Las temperaturas medias mínimas y máximas han superado a las históricas.

Las heladas no fueron un gran inconveniente para nuestros viñedos, con apenas un episodio que generó un mínimo daño en Septiembre.

Durante la cosecha el mes de Febrero fue el de mayor acumulación de precipitaciones sin embargo resultó inferior al promedio histórico. Las tormentas de granizo disminuyeron y tampoco presentaron un problema.

Las elevadas temperaturas que presentó el verano de 2018 sumado a las moderadas temperaturas del período de cosecha dieron como resultado un equilibrio óptimo en la fruta con una destacada acidez natural.

VIÑEDOS

Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Altitud 1.100 msnm

COSECHA

Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg. En busca de una excelente calidad de uva realizamos una doble selección del racimo y de la baya.

SUELO

Franco arenoso de origen aluvional, con gravas en subsuelo y sedimentos calcáreos.

VINIFICACIÓN

Se produce una maceración en frío a 8°C durante 10 a 15 días de ambos varietales. Luego se realiza la fermentación alcohólica (cofermentación) siguiendo las bases de la microvinificación en barricas de roble francés de 225 lts, se utiliza 5% de racimos enteros durante la fermentación, con la finalidad de acentuar el frescor del vino. Durante este proceso se rotan las barricas y se realiza pigeage en forma manual.

NOTAS DE CATA

En este blend podemos representar la potencia de esta añada, y la personalidad que destacan estas 3 variedades en un vino único. El Carácter varietal del Malbec, notas frescas del Cabernet Franc y especiadas del Syrah. En la copa se observan tonos granates y la intensidad característica de nuestros vinos.

En nariz destaca un perfil frutado y especiado, notas sutiles del roble, y aromas típicos de guardas prolongadas.

Cabe destacar que la 2018 es una de las grandes añadas de nuestra historia, encontramos buena estructura en la media boca, taninos redondos, y elegancia. En el tiempo tenemos la seguridad que continuará con esta evolución favorable.

CRianza

18 meses en barricas de roble francés (40% de primer uso y 60% usadas)

EQUIPO TÉCNICO

*José Mounier
(Enología)*

ASESORES

*Michel Rolland
Marcelo Canatella*

TEMPERATURA DE SERVICIO Entre 14°C y 16°C.



LINDAFLOR

Brut Nature de Chardonnay
MÉTODO TRADICIONAL

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

De color amarillo claro, brillante. En nariz presenta aromas a frutas y flores blancas. En boca es fresco, posee buena tensión y buena estructura. Su final es delicado. Es un vino espumoso sofisticado y equilibrado.

VIÑEDOS

*Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
Altitud 1.100 msnm*

MÉTODO DE ELABORACIÓN

Champenoise

POTENCIAL DE GUARDA

8 y 10 años

COSECHA

Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg. En busca de una excelente calidad de uva realizamos una cuidadosa selección de racimos.

ANTIGÜEDAD DE LA VIDES

20 Años.

ANÁLISIS

*Azúcar residual: 4.0 g/l
Alcohol: 11,5% v/v.*

SUELO

Franco arenoso de origen aluvional, con gravas en subsuelo y sedimentos calcáreos.

PARTIDA LIMITADA

3.300 botellas

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 8°C y 10°C.

MÉTODO DE ELABORACIÓN DE CHAMPENOISE

Vino base: el proceso inicia con un suave prensado de las uvas. La fermentación se produce a bajas temperaturas (13-15°C) y en presencia de borras finas, obteniendo un vino equilibrado, de gran intensidad aromática y volumen de boca.

Toma de espuma (o segunda fermentación): se realiza en botellas, donde la fermentación aportará aromas propios del método Champenoise, tales como pan tostado. Luego se produce un contacto lías durante dos años, generando así una gran complejidad en nariz y en boca. Al finalizar este período se realiza el degüello (se extraen las lías), se procede a la adición del "licor de expedición" alcanzando la categoría Brut Nature. Por último, se taponan.

CRIANZA

Reposa 6 meses en roble francés.

EQUIPO TÉCNICO

*José Mounier
(Enología)*

ASESORES

*Michel Rolland
Marcelo Canatella*



LINDAFLOR

CHARDONNAY
2021

VIÑEDOS

Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
Altitud 1.100 msnm

COSECHA

Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg. En busca de una excelente calidad de uva realizamos una cuidadosa selección de racimos.

SUELO

Franco arenoso de origen aluvional, con gravas en subsuelo y sedimentos calcáreos.

VINIFICACIÓN

Los racimos de uva son prensados en prensa vertical, de ellos se obtiene un jugo de gran calidad y tipicidad como resultado del contacto con las pieles durante el prensado. Luego se fermenta en barricas de roble francés a 18° / 20° grados, huevos de concreto y fudres buscando un vino equilibrado en cuanto a untuosidad y acidez. Esto se logra con battonages (movimientos de lías) diarios que también, aportan elegancia y complejidad. A porcentaje del vino se le realiza fermentación maloláctica en barricas.

NOTAS DE CATA

De color amarillo dorado brillante. Su aroma es sumamente expresivo, remite a notas de frutas blancas y sutiles especias. En boca es un vino de buen peso, fresco y persistente. Es un vino equilibrado, frutado y elegante.

CRIANZA

Reposa en huevos de concreto y barricas de roble francés de primero y segundo uso durante 12 meses.

EQUIPO TÉCNICO

José Mounier
(Enología)

ASESORES

Michel Rolland
Marcelo Canatella

TEMPERATURA DE SERVICIO Entre 8°-10° C.



LINDA FLOR

Extra Brut de Malbec

MÉTODO TRADICIONAL

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

De color rosa salmón muy claro, brillante y cristalino.

En nariz se destaca por sus aromas elegantes de frutas rojas y frutas secas, a su vez posee sutiles notas a pan tostado por el contacto con lías. En boca es complejo, su final es delicado y posee buena persistencia.

Es un vino espumoso equilibrado y elegante.

VIÑEDOS

Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Altitud 1.100 msnm

MÉTODO DE ELABORACIÓN

Champenoise

POTENCIAL DE GUARDA

5 años

COSECHA

Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg. En busca de una excelente calidad de uva realizamos una cuidadosa selección de racimos.

ANTIGÜEDAD DE LA VIDES

20 Años.

ANÁLISIS

Azúcar residual: 7,5 g/l

Alcohol: 12,9°

SUELO

Franco arenosos de origen aluvial con depósitos calcáreos.

PARTIDA LIMITADA

3.300 botellas

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 8°C y 10°C.

VINIFICACIÓN

Vino base: el proceso inicia con un suave prensado de racimos. La fermentación se produce a bajas temperaturas (13-15°C) y en presencia de borras finas, obteniendo un vino equilibrado, de gran intensidad aromática y volumen de boca.

Toma de espuma (o segunda fermentación): se realiza en botellas, donde la fermentación aportará aromas propios del método Champenoise, tales como pan tostado. Luego se produce un contacto lías durante dos años, generando así una gran complejidad en nariz y en boca. Al finalizar este período se realiza el degüello (se extraen las lías), se procede a la adición del "licor de expedición" alcanzando la categoría Extra Brut. Por último, se taponan.

EQUIPO TÉCNICO

*José Mounier
(Enología)*

ASESORES

*Michel Rolland
Marcelo Canatella*



LINDAFLOR

MALBEC 2017

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

En línea con la cosecha anterior la 2017 fue de escaso volumen, producto de heladas tardías y un clima más seco de lo normal.

Durante el invierno de 2016 las lluvias fueron menores a lo usual. Sin embargo, las grandes nevadas en la Cordillera de los Andes ayudaron a cargar los perfiles hídricos de nuestros suelos. Fue un invierno con temperaturas más cálidas de lo habitual.

Las heladas que ocurrieron durante la primavera redujo un 30% los rendimientos, brindando de esta manera mayor calidad a los lotes que perdieron racimos por planta.

La temporada de cosecha fue corta; por un lado los malbec se cosecharon antes, y por otro hubo menor producción. Las menores precipitaciones ayudaron a cuidar la sanidad en estos meses críticos.

VIÑEDOS

Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
Altitud 1.100 msnm

COSECHA

Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg. En busca de una excelente calidad de uva realizamos una doble selección del racimo y de la baya.

SUELO

Franco arenoso de origen aluvional, con gravas en subsuelo y sedimentos calcáreos.

VINIFICACIÓN

Se produce una maceración en frío a 8° C durante 10 a 15 días. Luego se realiza la fermentación alcohólica siguiendo las bases de la microvinificación en barricas de roble francés de 225 lts, se utiliza 5% de racimos enteros durante la fermentación, con la finalidad de acentuar el frescor del vino. Durante este proceso se rotan las barricas y se realiza pigeage en forma manual.

NOTAS DE CATA

El vino presenta profundidad en su color y tonos violáceos.

Tiene buena concentración debido a los bajos rendimientos naturales de los viñedos.

Sus años de guarda complejizan los aromas, teniendo una madera bien integrada y tipicidad propia de nuestros malbec que recuerdan a ciruelas frescas, y sutiles notas florales.

Es un vino con entrada dulce debido al equilibrio en el viñedo.

Los taninos maduros complementan la elegancia de la nariz del vino logrando gran balance.

CRIANZA

De 18 a 20 meses en barricas de roble francés (60% de primer uso y 40% usadas)

EQUIPO TÉCNICO

José Mounier
(Enología)

ASESORES

Michel Rolland
Marcelo Canatella

TEMPERATURA DE SERVICIO Entre 14°C y 16°C.

La Violeta

2015 | MALBEC 100%

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Esta cosecha se puede caracterizar por presentar un invierno cálido, un verano fresco y finalmente un otoño lluvioso. Por este motivo la cosecha se anticipó unos 10 días. Al igual que la temporada anterior el número de días con tempranas temperaturas extremas superó ampliamente los registros históricos. Hubo menor frecuencia de heladas durante este ciclo, un 37% inferior al registro histórico. Los meses más secos fueron Octubre con 1.5mm y Noviembre con 14.8mm. Durante el mes de Febrero se registró un 10% a un 50% de incremento de lluvias que no trajeron problemas sanitarios ya que nuestros suelos presentan un excelente drenaje. Los vinos resultantes tiene la particularidad de contener niveles de alcoholes bajos y la acidez más alta de lo habitual, vinos frescos y con gran potencial.

CARACTERÍSTICAS DE LOS LOTES SELECCIONADOS PARA LA VIOLETA

Los cuarteles 5 y 9 fueron seleccionados para La Violeta ya que son los que mejor expresan la elegancia, concentración y tipicidad del Malbec.

SUELO

Franco arenoso de origen aluvional con depósitos calcáreos, con alto porcentaje de piedra (70%-80%).

COSECHA

Se realizó entre fines de Marzo y principios de Abril. La misma se realiza de forma manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg.

UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS

Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

ALTURA

1.100 masl

PODA

Gouyot
Doble

MICROVINIFICACIÓN

Se realiza un desgranado de cada racimo a mano y luego la uva es colocada en barricas de roble francés para una maceración en frío a 8° C durante 10 a 15 días. Durante el proceso de fermentación, se rotan las barricas y se realiza pigeage en forma manual diariamente.

CRIANZA

24 - 36 meses en barricas de roble francés nuevas, y 7 años de estiba en botella.

NOTAS DE CATA

De color profundo voláceo y brillante. Nos encontramos con un vino con buena complejidad en sus aromas dados por la guarda, en el cual también permanecen los aromas afrutados típicos del Malbec de nuestra zona. Por el clima de Febrero y Marzo, fue una añada fresca, la cual se traslada a la estructura y vivacidad del vino. En boca se percibe un gran balance en cuanto a sus componentes de acidez, sucrosidad y taninos. Es persistente en boca, con gran bouquet en el retrogusto, y una madera bien integrada.

POTENCIAL DE GUARDA

Más de 20 años.

PRODUCCIÓN

8.700 botellas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Se recomienda servir entre 14°-16° C.

WINEMAKER José Mounier

ASESORES

Michel Rolland & Marcelo Canatella

PROPIETARIOS

Familia Parent

