



FLORA

NARANJO

Flora representa el eterno renacer de la energía de la vida. Las flores, las semillas, los jardines y la miel son sus obsequios en la época primaveral. Celebramos así la llegada de la primavera, la brotación de las primeras flores en nuestros viñedos, que luego se transformarán en frutos y finalmente en vino. En el reino de la diosa Flora, todo el año es primavera.

VARIEDAD: 100% Chardonnay.

APELACIÓN: Los Árboles, Tunuyán, Valle de Uco. 1.100 m.s.n.m.

SUELO: Suelos aluviales con buen drenaje. Combinación de arcilla, arena y grava. Presencia de rocas calcáreas en el subsuelo.

VINIFICACIÓN: El vino fermenta con sus pieles y levaduras indígenas en bins plásticos de 500 kg. Luego de 12 días, se separa de los hollejos y continúa la fermentación de manera independiente.

CRIANZA: 24 meses en barricas usadas. Se embotella el 50% del volumen total, iniciando el proceso de solera y criaderas, para crear un corte anual de distintas añadas con crianza oxidativa.

Flora Naranja es un vino naranja elaborado, en pequeños volúmenes, mediante maceración prolongada y crianza oxidativa. Las uvas, maceradas con sus pieles durante 12 días, adquieren un intenso tono ámbar. Criado durante 2 años en barricas usadas de vino blanco, el vino desarrolla una delicada "flor". Este proceso permite que pequeñas cantidades de oxígeno penetre en el vino, nutriéndolo sin oxidarlo por completo. El resultado es un vino con sutiles notas oxidativas, de perfil complejo y matizado, que equilibra audacia con elegancia.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA