

REMINISCENCE
FRANCE PIEMSA

REMINISCENCE II

2020

VIN DE FRANCE

REMINISCENCE II 2020

VIN DE FRANCE



"La recherche dans ce vin est orientée à l'exploration de nouveaux profils aromatiques et gustatifs par l'interaction entre cépages que traditionnellement on ne retrouve pas ensemble, et cette intersection apporte une nouvelle dimension sensorielle.

Style: Exotique, élégant et équilibré | Agrumes, melon & fruits tropicaux | Clémentine, fraise & framboise | Vanille & caramel | Minéral | Rond, croquant & belle acidité | Finesse | Grande joie ~ fierté du père."

Alejandro M. López
Winemaker | Biologiste

Origen y Composición

Origine et Composition

Assemblage original e inconformista | Prensa directo.
55% Merlot - 30% Malbec {fermentación en tanque de acero inoxidable}
09% Sémillon - 06% Sauvignon Gris {fermentación y batonnage en barricas de roble francés durante 3 meses.}

Assemblage originale et non conformiste | Pressurage direct.
55% Merlot - 35% Malbec {fermentation en cuves inox}
09% Sémillon - 06% Sauvignon Gris {fermentation et batonnage en barriques pendant 3 mois; chauffe M & M+}

Apelación

Appellation

Vin de France

Vin de France

Región

Region

Caudrot. Burdeos. Entre dos Mares. Francia

Caudrot. Bordeaux. Entre deux Mers. France

Viñedos

Vignes

4, 19 y 80 años | Orientación de espalderos: N-S | Inclinación del terreno: En coteau, exposición al Sur. Suelos arcilloso calcáreos con manchas de grava/arenoso en superficie.

19 a 80 ans d'age | Orientation d'espaliers: N-S | Inclinaison du terrain: en coteau, exposé au Sud. Sols Argilo-Calcaires avec des taches graveleuses/sableuses en surface.

Fermentación y añejamiento

Fermentation et Elevage

En tanques de acero inoxidable y barricas de roble francés

En cuve en acier inoxydable et barriques de chêne français

Alcohol

Alcool

12,5%

12,5%

Temperatura de Servicio

Température de Dégustation

9°C a 12°C

9°C a 12°C

Potencial de Guarda

Temps de garde

5+ años

5+ ans