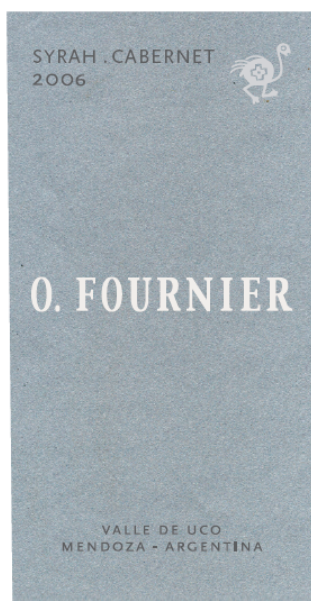




O. FOURNIER

Cultivos Grapes

**ARGENTINA
NOTAS DE CATA**



Nombre del vino	O. Fournier
Cosecha	2006
Varietal	50% Syrah , 50% Cabernet

Descripción del viñedo	
Origen	Vista Flores, El Cepillo. Mendoza – Argentina
Vendimia	Durante Abril. Doble selección manual de racimos y granos.
Altitud	1100 mts. / 3600 ft.

Elaboración	
Fermentación	En tanques de acero inoxidable
Maceración	7 días entre 6° y 8° , 28 días de contacto con el ollejo.
Crianza	17 meses en barricas de roble nuevas (80% Francés y 20% Americano)
Filtrado	Sin filtrar

Análisis Químico	
Alcohol	14,5 %
Acidez Total	5,85 g/l
PH	3,63

