



PENEDO BORGES
BODEGA BOUTIQUE

PENEDO BORGES MICROVINIFICACIONES EN BARRICAS PETIT VERDOT 2018

VIÑEDO

Origen: Agrelo, Luján de Cuyo (1.050 msnm)

Varietal: 100% Petit Verdot

Producción: 6.000 kg/ha

Selección de parcelas identificadas y escogidas por sus características dentro de nuestro único viñedo.

BODEGA

Fermentación en Barricas de Roble, las cuales se abren para llenarlas y posteriormente son cerradas nuevamente; realizando todo el proceso de fermentación con la barrica acostada, permitiendo así trabajos manuales de piseo y rotación. Terminada la fermentación se abren nuevamente para vaciarlas. Luego se cierran para comenzar la guarda de los vinos obtenidos
Crianza: en barricas de roble francés durante 12 a 14 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Azúcar Residual	Acidez
14.9°	1.92 g/l	5.4 g/l

NOTA DE CATA

Rojo rubí intenso, aromas de frutos negros, moras, arándanos, notas de chocolate, ahumado y vainilla. De gran intensidad, elegante, untuoso, de taninos maduros y presentes, de final largo y agradable.

Con un excelente potencial de guarda.

Maridaje sugerido: Confit de pato, asados picantes, guiso de lentejas, cassaulet, loco, queso Grana Padano.

