

MICROVINIFICACIONES EN BARRICAS

PETIT VERDOT 2019

ENÓLOGO: Juan Manuel González

VIÑEDO

Origen: Agrelo, Luján de Cuyo (1.050 m.s.n.m.)

Varietal: 100% Petit Verdot

Producción: 5.000 kg/ha

Selección de sectores identificados y escogidos 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 pisoneo 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: 14,8°

Azúcar Residual: Menos de 1,80 g/l

Acidez: 5,40 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, cassoulet, locro, queso Grana Padano.

