

VARIEDADES

100% Petit Verdot

VIÑEDOS

La ubicación de 4 hectáreas de Petit Verdot a 700 metros de altitud, las calizas duras, margas y arcillas ocreas que forman parte del terruño y la lenta maduración de esta variedad, permiten obtener unos vinos con una mineralización característica y bien coloreados que representan perfectamente nuestro pago. La producción de este viñedo está por debajo de los 8.000 kilos/hectárea.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Vendimia manual en cajas de 15 kilos y transporte inmediato a bodega. Maceración prefermentativa en frío a temperaturas que rondan los 14°C y que dura unos 4 ó 5 días. A partir de ahí empieza la fermentación alcohólica de manera controlada y marcada por varios procesos de delestaje en su fase inicial. El tiempo de encubado total llega a alcanzar los 25 días. Sin prensado de la uva, el vino pasa directamente a barricas de roble francés nuevas, donde realiza la fermentación maloláctica y en las que permanecerá para su crianza un mínimo de 12 meses.

PRODUCCIÓN

5.000 botellas

CATA

Color rojo picota intenso, de gran complejidad aromática, revela fragancias a tierra, hierbas de monte y regaliz. En boca es potente y de gran amplitud gracias a unos taninos bien maduros.

MARIDAJE Y SERVICIO

Asados, platos de cuchara, BBQ y pescados grasos.

Se recomienda servir a 18°C.

ANÁLISIS

% Alcohólico: 13,5 Acidez total: 5,2 g/l tartárico

Sulfuroso total: 80 mg/l Azúcares residuales: 2,6 g/l

