

VARIEDADES

100% Petit Verdot

VIÑEDOS

La ubicación de 4 hectáreas de Petit Verdot, las calizas duras, margas y arcillas ocres 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 estos viñedos está por debajo de los 8.000 kilos/hectárea.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

La vendimia a primeras horas de la madrugada permite una mejor maceración en frío, a temperaturas que rondan los 14°C durante 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, donde realiza la fermentación maloláctica y en las que permanecerá para su crianza un mínimo de 6 meses.

PRODUCCIÓN

20.000 botellas

CATA

De color rojo picota muy vivo y atractivo. Aromas intensos a frutos negros y bayas como las moras que se combinan con lo toques a especias aportados por su crianza en barrica. En boca se presenta complejo, con gran volumen. De persistente y largo final.

MARIDAJE Y SERVICIO

Carne roja a la brasa, asados, cocina especiada y quesos.

Se recomienda servir a 18°C.

ANÁLISIS

% Alcohol: 14,0 Acidez total: 5,1 g/l tartárico

Sulfuroso total: 80 mg/l Azúcares residuales: 2,00 g/l

