

# PETIT VERDOT 2019

**Composición Varietal:**

100%PetitVerdot

**Origen:**

Rusell - Maipú  
Mendoza - Argentina

**Suelos:**

Franco a Franco Arcillosos de Profundidad media con capacidad de retención de agua regular. Fertilidad Media a Baja, con buen equilibrio de materia Orgánica.

**Clima:**

De inviernos rigurosos y veranos cálidos con días templados o cálidos y noches muy frías. La amplitud térmica diaria es de unos 15°C, lo que favorece una muy buena producción de color y taninos en las uvas.

**Cosecha:**

Se realizó manualmente la primera semana de Abril y las uvas fueron transportadas hasta la Bodega en bins de 400 kilos de capacidad.

**Elaboración:**

Los bins son volcados sobre una cinta de selección de racimos y luego despalillados para finalmente terminar así los granos en la vasija de concreto donde luego de 48 horas de Maceración prefermentativa, se da comienzo a la Fermentación que ocurre durante 7 a 10 días a temperaturas que van desde los 24°C a los 28°. Durante la maceración (12 a 15 días). Se realizan remontajes y pisoneos según nivel de compactación de los orujos (sombrero). El vino nuevo obtenido es llevado a crianza en vasijas de concreto para luego ser envasado y finalizar su crianza en estibas.

**Notas de Cata:**

A la vista es de color rojo granate de buena intensidad. En Nariz se destacan los aromas a frutos rojos, pimienta rosa y sutiles notas herbales, también se encuentran aroma de vainilla muy sutiles aportados por el roble utilizado durante la maceración. En boca es de taninos que aportan estructura y volumen sin perder el filo característico de la variedad, su vendimia temprana da frescura y lo hace un vino agradable y que siempre invita a experimentarlo nuevamente.

**Notas técnicas**

Alcohol: 13,5 %  
Acidez Total: 5,80 g/l  
Azúcar: 2,5 g/l  
pH: 3,6