

Petit Verdot 2023



COMPOSICIÓN:

100 % PETIT VERDOT

ORIGEN: MEDRANO,
RIVADAVIA (MENDOZA)

VINIFICACIÓN:

COSECHA MANUAL A PRINCIPIOS
DE MARZO 2023.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN
BINES DE 570 LTS, CON PISAGE 2
VECES AL DÍA, FERMENTÓ CON SUS
LEVADURAS INDÍGENAS
DURANTE 7 DÍAS, CUIDANDO T° A
22°C.

SU FERMENTACIÓN MALOLACTICA
FUE INDUCIDA EN MAYO.

VINO DE GOTA, OBTENIDO SIN
PRENSAR Y SIN FILTRAR.
EMBOTELLADO EN AGOSTO DE
2023.

DATOS ANALITICOS:

ALCOHOL: 11,70 %

PH: 3,69

ACIDEZ TOTAL: 5,05

COLOR ÍNDICE: 820



**PARTIDA LIMITADA
DE 550 BOTELLAS**