

PETIT VERDOT 2023



C A R A C T E R Í S T I C A S

Varietal: 100% Petit Verdot
Origen: La Libertad, Rivadavia, Mendoza
Graduación alcohólica: 12,60°

V I N I F I C A C I Ó N

Cosecha manual a fines de marzo 2023.
Maceración pre fermentativa a 20° C durante 5 días para extracción de color, con fermentación alcohólica no mayor a los 3 días con levaduras indígenas. Terminada la misma estuvo 30 días en pileta y luego se trasegó a barrica de roble francés recuperada de primer uso donde permaneció 10 meses.

Embotellado el 12 de enero del 2024.

N O T A D E C A T A

En nariz especiado con notas a menta, a la vista color rubí violáceo y en boca denota aromas a frutos negros y a cacao y vainilla, aportados por el roble, Sus taninos suaves y persistentes acompañan el largo final de boca.



PARTIDA LIMITADA DE 288 BOTELLAS