

SELECCIÓN DEL VITICULTOR PETIT VERDOT 2015

Plantados sobre suelos profundos, franco-arcillosos superficialmente, y arenosos en sus estratas inferiores; estos viñedos a su corta edad ya comienzan a entregar vinos muy complejos, concentrados, de taninos elegantes y maduros, transformando este terroir y el Valle de Colchagua, en un lugar ideal para el desarrollo de esta variedad.

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal: 100% Petit Verdot

Denominación de Origen: Santa Cruz, Valle de Colchagua

Viñedos: Laura Hartwig, Cuartel Los Naranjos, plantado en 2006.

Portainjerto: Franco

Cosecha: A mano

Recepción de la Uva: Los racimos llegan en cajas de 15 kg. Las bayas son separadas suavemente para pasar a una mesa de selección antes de llegar a la cuba.

Fermentación: Maceración prefermentativa en tanques de acero inoxidable y fermentación alcohólica durante 12 días.

Guarda en Barrica: 100% en barrica francesa, 1er y 2do uso, durante 13 meses.

Afinamiento & Estabilización: Estabilización natural y una suave filtración antes de embotellar.

Reconocimientos: 92 Pts. MW Tim Atkin, 2018 Chile Special Report; 93 Pts. & Ranking Mejor Petit Verdot 2018 Descorchados; 91 Pts., Revista & Guía La CAV 2018; 92 Pts. James Suckling 2017

ANÁLISIS

Alcohol : 14%
Azúcar Residual : 3 g/l
Acidez Total : 4.1 g/l (ácido tartárico)
pH : 3.5
Producción : 6,400 botellas
Embotellado : Marzo 2017, L17203

Notas Degustación

Rojo, claro, con intensidad profunda. De intensidad media, fruta negra madura, notas especiadas y componentes minerales como grafito, en fusión con notas de roble. De estructura tánica media alta, de centro envolvente e integrado, con un final de larga persistencia.

Capacidad de Guarda: 10 años.

Maridaje: Acompañar con carnes rojas a la parrilla, chuletón de cordero y pescados grasos.

Tº Servicio: 16-18° C / 61-64° F

Enólogo: Renato Czischke

Disfrútalo con estilo y responsabilidad.

