



SELECCIÓN DEL VITICULTOR PETIT VERDOT 2017

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 pre-fermentativa en tanques de acero inoxidable y fermentación alcohólica durante 12 días.

Guarda en Barrica: 100% en barrica francesa, 1er y 2do uso, durante 18 meses.

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

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

Reconocimientos: 93 Pts. Tim Atkin, MW, 2019 Chile Special Report; 91 Pts. James Suckling 2019

ANÁLISIS

Alcohol : 14%

Azúcar Residual : 2.5 g/l

Acidez Total : 6 g/l (ácido tartárico)

pH : 3.5

Producción : 6.960 botellas

Embotellado : Febrero 2019, L19047

Notas de Cata: “Adecuadamente denso, potente y rico en color, tal como un Petit Verdot tiende a ser; este sigue manteniendo la elegancia y balance que son tan típicos de los vinos de Renato Csischke. Enfocado y suave, con agarre subyacente, aroma a roble, ciruela damascena y frutos de mora.” - Tim Atkin, Master of Wine, 2019 Chile Report

La Vendimia 2017 fue de bajo rendimiento determinado por una primavera fría del año anterior, y dos heladas primaverales. Por otro lado, enero fue el mes más cálido del siglo lo que en definitiva nos entregó un vino concentrado y maduro con menos especia que un año normal. - Renato Csischke, Enólogo

Capacidad de Guarda: 10 años.

Tº de Servicio: 16-18° C / 61-64° F