

PETIT VERDOT



VARIETADES



100% Petit Verdot

VITICULTURA



Podas cortas, aclareo de racimos y no uso de herbicidas son algunas de las técnicas utilizadas para conseguir la máxima expresión en nuestras cepas de Petit Verdot.

VENDIMIA



Se lleva a cabo manualmente por la noche y en pequeñas cajas de no más de 15 kg.

La selección de la uva se realiza en el viñedo y en la mesa de selección en la bodega tras el paso por cámara.

ELABORACIÓN



Posteriormente se realiza el encubado por gravedad despalillado 100% y encubado en barricas abiertas en un proceso más estático donde se busca conservar la elegancia debido a la gran concentración que trae la uva de la viña. La fermentación maloláctica se hace en barrica donde el vino, tras desliar, permanece de 12 a 16 meses. Las barricas son de roble francés de un uso medio de 3 años.



CATA

Se caracteriza por un profundo color picota, muy intenso y vivo.

En nariz es de gran complejidad y se expresa en aromas tan poco comunes como piedra, tierra, trufa y tinta, todo envuelto en sutiles notas de moras. En boca es potente y complejo, de asombrosa persistencia y un tanino muy maduro.

MARIDAJE

Quesos curados de oveja y cabra. Carnes de cordero y cabrito al horno de leña.

Interesante el maridaje con magret de pato a la plancha. Callos a la madrileña y botillo.

Tª DE SERVICIO

16°C

FORMATOS

Botella de 75 cl
Caja de 6 unidades

IND. GEOGRÁFICA

Vino de la Tierra de Cádiz