



EXCLUSIVE

PETIT VERDOT 2015 (CLOSED BARREL)

Ficha técnica:

La fermentación a *barril cerrado* es una técnica tradicional y muy antigua. Para este vino no se controla la temperatura ni se hacen agregados de enzimas o levaduras, la fermentación sucede gracias a las levaduras que la uva posee en su cáscara (levaduras indígenas).

Las uvas se cosechan con una madurez óptima y al llegar a la bodega realizamos un despallado manual para poder obtener los granos enteros los que colocaremos dentro de barricas de roble francés donde la fermentación va a tener lugar.

Cuando la fermentación alcohólica termina, se dejan las cáscaras en contacto con el vino durante 30 días más. Buscamos que la fermentación maloláctica suceda para lograr una redondez final.

Para poder realizar el prensado de los orujos tenemos que desarmar la barrica y manualmente ponerlos en una prensa manual donde realizaremos un leve prensado.

De dos barricas de fermentación obtenemos solamente una para la crianza que será de un año como mínimo.

Nota de cata:

Se presenta en copa con un color rubí vivo, brillo elevado e intensidad media.

En nariz tiene intensas notas que recuerdan a especias como el cardamomo y la pimienta verde junto con aromas a cassis, malta y un fondo ahumado con chocolate negro.

En boca se presenta con un ataque leve, un cuerpo presente y una astringencia media. Posee una intensidad media en boca y un final amable y largo.

Ideal para combinar con rissoto o carnes de cerdo agridulces y papas asadas.