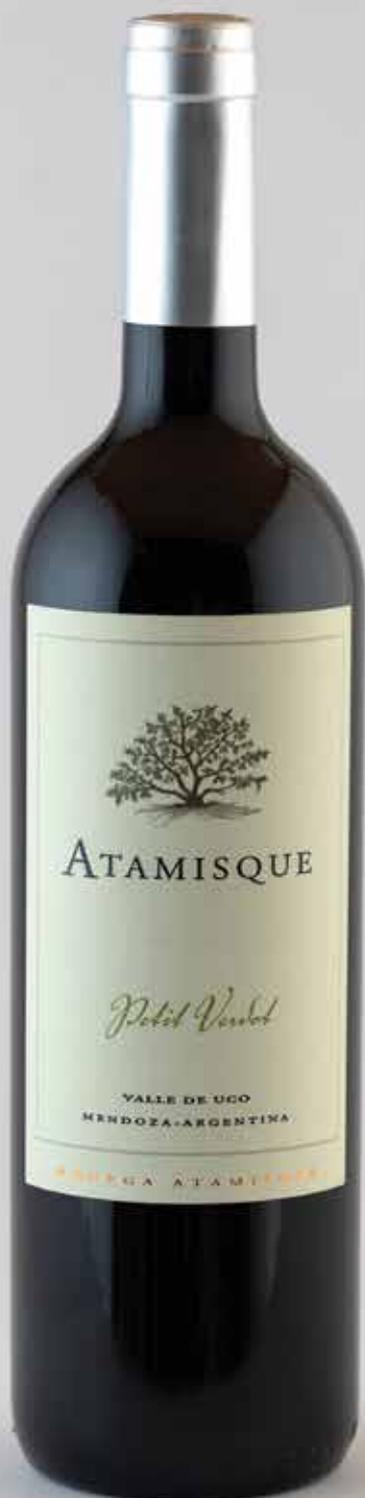


## ATAMISQUE PETIT VERDOT



### CEPAJE

---

100% Petit Verdot

**Origen:** Finca Atamisque (San José, Dto Tupungato, Pcia. de Mendoza)

**Grado alcohólico:** 14,50%/vol

**Acidez:** 6,20 g/l (expresado en ácido tartárico)

### VIÑEDOS

---

**Altitud:** 1.300 msnm

**Conducción:** Guyot doble

**Suelo:** Aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso

**Riego:** Por goteo

**Rendimiento:** 4000 kg/ha para lograr un equilibrio entre la expresión vegetal y la cantidad de racimos.

**Cosecha:** Fines de abril, manual y en cajas de 18 kg

### ELABORACIÓN

---

**Selección:** Doble cinta (racimos / bayas)

**Flujo/ Encubado:** Por gravedad (sin utilización de bombas)

**Maceración fría:** 5 días a 6° C

**Fermentación:** En tanques de acero inoxidable, con estricto control de temperatura (25/28 ° C). Al fin de la fermentación se libera la temperatura a 30 ° C.

**Maceración postfermentativa:** 10 días en contacto con los orujos (Sombrero)

**Maceración maloláctica:** Natural y completa en barricas.

**Crianza:** 100% en barricas francesas durante 16 meses. .

**Guarda potencial:** 15 años

### DEGUSTACIÓN

---

**Vista (color):** Rojo oscuro profundo.

**Nariz:** Complejo con un gran balance entre especies, florales y mermeladas.

**Boca:** Soberbio e imponente; un gran equilibrio entre frutos, taninos y barrica dan como resultado un final de boca larga y placentero.