

SERBAL PETIT VERDOT



CEPAJE

100% Petit Verdot.

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

Grado alcohólico: 13,50%/vol

Acidez: 5,45 g/l (expresado en ácido tartárico)

VIÑEDOS

Altitud: 1.300 msnm

Conducción: Doble cordón pitoneado.

Suelo: Aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso

Riego: Por goteo

Rendimiento: 80 qq/ha - 8000 kg/ha

Cosecha: Marzo; manual y en cajas de 18 kgs

ELABORACIÓN

Selección: Doble cinta (racimos / bayas)

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

Maceración fría: 6 días a 8°C

Fermentación: 22 días a 25°C en tanques de acero inoxidable, con estricto control de temperatura.

Fermentación maloláctica: Natural y completa.

Guarda potencial: 4 años

DEGUSTACIÓN

Vista (color): Rojo purpúreo

Nariz: Frutos rojos, especias con notas de cuero.

Boca: Intenso con buena estructura.