

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

FICHA TÉCNICA



Petit Verdot

Esta cepa de Médoc tarda más en madurar que la Cabernet Sauvignon. Los años cálidos le convienen. Produce un vino muy coloreado, tánico, aromático, de guarda (5 a 10% de los assemblages).

Viñedo

Denominación: Huanacache, San Juan
Edad del viñedo: Plantado en 2001
Suelo: Arenoso
Riego: Por goteo
Rendimiento: 7000 kilogramos por hectárea
Densidad de plantas: 4,500 plantas por hectárea

Vino cosechado en viñedos propios, a la vista presenta un hermoso color rojo rubí con reflejos oscuros.

De interesante nariz, presenta dulces aromas a moras negras, frutos rojos en general, chocolate y especias.

En El paladar tiene un largo y prolongado final característico de los vinos estructurados y complejos.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Ideal para maridarlo con cordero asado y jamón serrano. En condiciones óptimas para consumo inmediato o para una guarda de cinco años.



CASA PRODUCTORA:
CIAL S.A.

TIPO DE VINO:
Vino Tinto

AÑADA:
2010

VARIETADES DE UVA:
Petit Verdot 100%

PAÍS:
Argentina

ZONA DE PRODUCCIÓN:
Huanacache, San Juan

Enólogo:
Rafael Pérez

Vinificación y crianza:
Fermentación con temperatura controlada en contacto con las pieles por 20 días y 6 meses en barrica de roble Francés.

Precio: \$ 199

Paquete 3 Botellas: \$ 567.15
(\$189.05 Bot.)

Paquete 6 Botellas: \$ 1074.60
(\$179.10 Bot.)

Paquete 12 Botellas: \$ 2029.80
(\$169.15 Bot.)

