



## PETIT VERDOT

Variedad: Petit Verdot 100%

Kilogramos por hectárea: 6.000 a 8.000

Hectolitros por hectárea: 35 a 45

Región: Juanicó

Suelo: Calcáreo arcilloso

Clima:

~ Templado con influencia oceánica

~ Temperatura media anual 16.6°C

~ Estaciones bien marcadas con veranos cálidos e inviernos fríos

### METODO DE ELABORACION:

~ Racimos seleccionados y cosechados manualmente recién cuando sus semillas están bien maduras

~ Despalillado seguido de selección manual grano por grano

~ Maceración fría de granos en tanques de acero inoxidable durante 4 días

~ Maceración total durante 3 semanas

~ Délestage y pissage diario

~ Fermentación entre 20°C a 24°C.

Crianza en Roble: 6 – 9 meses

### NOTAS DEL ENOLOGO:

Petit Verdot, variedad originaria de Burdeos, fue introducida por Establecimiento Juanicó en Uruguay, donde logró excelente adaptación.

Color: Rojo profundo

Nariz: Aroma floral con notas de ciruela negra y especias.

Boca: Opulento, denso con gran cuerpo, taninos potentes y redondos.

Servicio: 18°C a 20°C.

Recomendación: Indicado para gastronomía de sabores intensos.