



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.