

DON BALTAZAR

PETIT VERDOT

Quizás la más exótica de las uvas de Burdeos, la *Petit Verdot* debido a sus racimos intensamente coloridos de piel gruesa, el vino ostenta un color púrpura bien marcado y una estructura robusta. Al paladar se presenta dulce y fino con la exuberancia que aportan los aromas florales. Con alguna introspección pueden identificarse también, cerezas negras, moras, ciruelas y frambuesa; todos ellos cubiertos por destellos de vainilla y chocolate que provienen de su guarda de nueve meses en barricas nuevas de roble francés. Untuoso y particularmente único, es perfecto para la compañía de carnes asadas, quesos y buenos jamones. Se indica servir con mucha sutileza entre los 16° y los 18°c.

**AÑO** 2015

**FECHA DE VENDIMIA** fines de marzo

**FORMA DE CONDUCCIÓN** espaldero

**RIEGO** riego por goteo con agua de deshielo de la *Cordillera de los Andes*

**FORMA DE COSECHA** manual en cajas

**MOLIENDA** despalillado

**LEVADURA UTILIZADA** F 15

**MACERACIÓN** pre fermentativa a baja temperatura. Encubado y maceración tradicional, separación de vino de gota.

**CRIANZA** crianza 9 meses en barricas de roble francés y americano

**CORTE VARIETAL** Petit Verdot 100%

**DATOS ANALÍTICOS**

<i>Alcohol</i>	14,4° % vol
<i>Acidez total</i>	6,03 g/l
<i>Azúcar residual</i>	0,51 g/l
<i>Extracto seco</i>	31,87 g
<i>Producción</i>	2 500 cajas de 12 unidades

