

GLOBO VULTUR

Petit Verdot 2016

Es un vino de textura y taninos suaves, de buen volumen y largo en boca. La elegancia del Petit Verdot se complementa perfectamente con la viveza y frescura del Carignan, logrando un buen balance y tenor en boca. Es nariz es ligeramente especiado, destacando las notas de frambuesas aportadas por el Carignan.

TECHNICAL DATA

Variedades
90% Petit Verdot 10% Carignan

Denominación de Origen
Valle de Colchagua

Cosecha
Uvas cosechadas a mano durante la segunda semana de abril.

Producción
10 ton/ha

Vinificación
En el Petit Verdot la vinificación es en pequeños recipientes, se realizan suaves pisoneos y movimientos gravitacionales que nos permiten dar al vino un trato de primera clase. El tiempo de encubado es de aprox. de 4 a 5 semanas desde el despalillado hasta que el vino es descubado directamente a barricas. El 100% tuvo guarda en barricas francesas de segundo uso por 14 meses antes de ser embotellado. No filtrado ni clarificado.

Cajas producidas
311 cajas de 6 botellas

SUGERENCIAS

Potencial de Guarda
Puede ser disfrutado ahora o ser guardado por sobre 10 años

Temperatura de Servicio
64 F° (18 °C)

Decantación
Sugerida, una hora mínimo

BASICAL ANALYSIS

Alcohol	13.5°
Azúcar residual	2.37 g/l
Acidez total	5,2 g/l
pH	3.61



Handcrafted
Wines
Handcrafted

