

Single Vineyard

PETIT VERDOT

Etchart Single Vineyard nace de aprender a interpretar nuestros viñedos con el tiempo, y darnos cuenta que hay parcelas únicas, diferentes, con identidad propia que reflejan toda la potencialidad del Terroir Cafayateño. Petit Verdot seleccionado de nuestra parcela Rosario, complejo y potente, refleja su adaptación al cálido clima de Cafayate. Su paso por barrica y junto con la expresión del terroir, hacen que esta variedad nos seduzca.

De color rojo violáceo, intenso y brillante. En nariz se destacan frutas rojas; ciruelas y moras, en equilibrio con especias, caramelo y moka aportados por la crianza en madera dan como resultado gran complejidad aromática. Buen volumen de boca, graso, pero sin perder frescura. Final firme y carnoso. Ideal para maridar con todo tipo de carnes.

COMPOSICIÓN VARIETAL 100 % Petit Verdot

100 /0 1 0010 VOI Q00

ORIGEN

Valle de Cafayate (1.750 m.s.n.m), Salta, Argentina.

COSECHA 2022

PRODUCCIÓN 1.800 botellas

AÑO DE IMPLANTACIÓN DEL VIÑEDO 1999

CRIANZA EN BARRICA

10 meses en barrica roble francés y roble americano de tercer y cuarto uso.

MACERACIÓN

Pre-fermentativa: 5 días a 8 °C. Post-fermentativa: 20 días

FERMENTACIÓN

Levaduras nativas 15 días a 24-28°C

TIEMPO DE GUARDA SUGERIDO

5 a 8 años

T° SERVICIO 16 a 18°C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Alcohol 14,5% v/v; Acidez total 6,30 g/L; Azúcar 1,8 g/L; pH 3,60

