

BARRIL POR BARRIL



GRAN PETIT VERDOT BONARDA



VARIEDAD

BONARDA 80%
PETIT VERDOT 20%

Cosecha manual.

Rendimiento: 7.000 kg/ha

ALCOHOL: 13.5% V/V

VIÑEDOS

UBICACIÓN:

El Cepillo y Los Chacayes, Valle de Uco.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN:

Paral y espaldero.

SUELO:

Franco arenoso, con presencia de calcáreo a poca profundidad.

ALTURA:

Entre 1100 y 1400 metros sobre el nivel del mar.

CLIMA:

Desértico con precipitaciones menores a 200 mm

ELABORACIÓN

MOLIENDA:

30% de racimo entero en el Bonarda.

FERMENTACIÓN:

Levaduras Nativas. Recipiente abierto

MACERACIÓN PELICULAR:

21 días

MALOLÁCTICA:

Si

CRIANZA EN BARRICAS:

12 meses en barricas francesas de segundo uso para el PV.
Sin uso de bodega en el Bonarda.