

NIEVES ANDINAS



PETIT VERDOT

Reserva

VARIETAL	100% Petit Verdot
VINHEDO	Valle de Uco , Mendoza, Argentina
ALTITUDE	1.100 m
COLHEITA	Manual en recipientes de 18 a 20 kgs.
FERMENTAÇÃO	Em piletas com leveduras indígenas do vinhedo por 25 dias com 3 remontagem diarias e a uma temperatura controlada entre 25 - 28 ° C. Fermentação malolatica em barrica.
ANALISE	Álcool: 14.1 % - PH: 3,70 Acidade total: 4.87 g/l - Açúcar: 1,79 g/l
COSERVAÇÃO	80% do vinho conservado em media 8 meses em barricas de carvalho Francés.
TASTING NOTES	Cor vermelho rubi intenso, profundo. Aromas de frutas vermelhas e especiarias: mirtilo, cassis, amoras, balsâmicos e ervas naturais da cordilheira dos Andes como o tomilho e jarilla, combinam-se com sutis aromas de defumados provenientes da sua passagem em bariicas de carvalho. Boca é untuoso com taninos vibrantes de corpo pleno, potente porem delicado.