



*Pérez Cruz*

Las uvas que dan origen a este Chaski Petit Verdot fueron cosechadas a mano durante la segunda semana de mayo, buscando la correcta maduración de los taninos y aromas de la variedad. Racimos y bayas fueron seleccionados manualmente en mesas especiales, para luego, la uva ser introducida al estanque gravitacionalmente.

La extracción se realizó mediante una maceración prefementativa en frío por 5 días a 9°C.

Durante la fermentación alcohólica se hicieron cuidadosos remontajes para obtener una estructura suave, pero concentrada. Finalmente, el periodo total de maceración fue de 25 días. La fermentación maloláctica se realizó en barricas de roble francés.



## Chaski Petit Verdot 2013

**Varietal:** 100% Petit Verdot

**Guarda en Barrica:** 14 meses, 100% barrica francesa (50% nueva y 50% primer uso)

**Rendimiento:** 4.5 ton /ha

**% Alc:** 14.0

**Acidez Total:** 5.36 gr/l

**Ph:** 3.56

**Notas de Cata:** El aroma es complejo y elegante, destacando su carácter e identidad, con notas a frutos rojos, hierbas, tabaco, pimienta negra y especias. En boca es bien estructurado, fresco y equilibrado, con una particular nota mineral, sus taninos son suaves y el final es largo y persistente.



Safrá 2013. Expovinis Brasil 2017, São Paulo 07/06/2017.