



VIÑEDOS

CHILENO - VIÑEDOS VILLASEÑOR WINES - VINO CHILENO - VIÑEDOS VILLASEÑOR WINES

KENOS



★ 92 Puntos
Guía Descorchados

Kenos, Family Selección
Viñedos Villaseñor Wines
Vino Chileno

VINO FAMILY SELECTION PETIT VERDOT

FAMILY SELECTION

PETIT VERDOT

Valle de Cachapoal

Color violeta intenso, destellante y pulcro. En nariz recuerda intensamente a frutas rojas, especias y pimienta con un dejo a violetas, coco, almendra, toffee y café. En boca posee una acidez precisa, es armónico y posee un retrogusto prolongado.

VARIEDAD

100% PETIT VERDOT

VINIFICACIÓN

Luego de la cosecha manual en cajas de 15 kg., los racimos son despallados y fermentados utilizando levadura *Saccharomyces cerevisiae*. Luego de 12-14 días (26-28°C), se realiza la fermentación maloláctica con uso de microflora nativa (60 días a 18°C). Los vinos reserva son criados en barricas de madera de roble francés y americano durante 10-12 meses. Estos vinos no poseen tratamientos previo a la embotellación y han sido criados en la botella durante 12-24 meses. El potencial de guarda es de 15 años aproximadamente y la temperatura de servicio recomendada es de 17-18°C.

Filtración: sin filtración

Cosecha: manual

SUGERENCIAS

Tiempo de guarda: Beber ahora o hasta 10 años.

Recomendado Servir: A temperatura de 18°C

Decantación: Al menos 20 minutos, antes de servir.

Maridaje: Va muy bien con carnes asadas rojas, cordero y cerdo a la parrilla, ideal para acompañar con quesos de tipo Camembert y Gorgonzola.

ANÁLISIS PRIMARIO

Alcohol: 13,5% vol/vol

Acidez Total: 5.0 g/L de ácido tartárico

Azúcar Residual: 2,0 g/L de glucosa

pH: 3,6

Bienvenidos al rito

VILLASEÑOR
Villaseñor

VIÑEDOS VILLASEÑOR WINES
www.villaseñorwines.com
Condell 679, Sala 205, Providencia, Santiago, Chile

SIGUENOS EN REDES SOCIALES



Facebook: Villaseñorwines



Instagram: #villaseñorwines

Safrá 2015. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 28/09/2018.