

Tomero



NOTAS

RESERVA PETIT VERDOT 2006

COMPOSICIÓN VARIETAL:

100% PETIT VERDOT

ORIGEN:

FINCA LOS ÁLAMOS
ALTO VALLE DE UCO, MENDOZA - ARGENTINA

SUELOS:

FRANCO ARENOSO CON CANTO RODADO, DE FERTILIDAD MEDIA A BAJA, CON BAJO PORCENTAJE DE MATERIAL ORGÁNICO. BIEN DRENADOS Y CON ESCASA SALINIDAD

CLIMA:

DE INVIERNOS RIGUROSOS Y VERANOS CÁLIDOS CON DÍAS TEMPLADOS O CÁLIDOS Y NOCHES MUY FRÍAS. LA AMPLITUD TÉRMICA DIARIA ES DE UNOS 15°C, LO QUE FAVORECE UNA MUY BUENA PRODUCCIÓN DE COLOR Y TANINOS EN LAS UVAS.

COSECHA:

FUE COSECHADO MANUALMENTE EN CAJAS DE 18 KILOS ENTRE EL 16 Y 21 DE ABRIL.

GUARDA:

ESTE VINO ES CRIADO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS NUEVAS DURANTE 15 MESES, LUEGO EMBOTELLADO Y GUARDADO EN ESTIBAS A 12° C DURANTE 12 MESES ANTES DE SER COMERCIALIZADO.

NOTAS DE CATA:

COLOR ROJO RUBÍ CON REFLEJOS NEGROS, DE NARIZ COMPLEJA CON NOTAS DE EUCALYPTUS, CLAVO DE OLOR Y CONFITURA DE FRUTOS ROJOS. ENTRADA DULCE Y TANINOS REDONDOS. FINAL ESPECIADO AMABLE Y PERSISTENTE.

NOTAS TÉCNICAS:

ALCOHOL: 14,1 %
ACIDEZ TOTAL: 5,61 g/L
AZÚCAR: 2,05 g/L
PH: 3,70

Risoto de Cordeiro com Castanhas. Degustação na Adega Brasil Delicatessen, durante jantar em 29 de junho de 2011.