

<https://www.perezcruz.com/vinos/>

## PETIT VERDOT CHASKI

Las uvas que se originan en este Chaski Petit Verdot fueron cosechadas a mano durante la segunda semana de mayo, buscando la correcta maduración de los taninos y los aromas de la variedad. Racimos y bayas fueron seleccionados manualmente en mesas especiales, para luego, la uva fue introducida al estanque gravitacionalmente. La extracción se realizó por maceración preferencial en frío durante 5 días a 9 °C. Durante la fermentación, se realizó una remodelación cuidadosa 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.

Comprar →



D.O: Maipo Andes



Rendimiento: 4.5 ton/ha



Varietades: 100% Petit Verdot



>%Alc: 14.3

Acidez Total: 3.47 g/l



Guarda en Barrica: 14 meses, 100%

barrica francesa (50% nueva y 50%

primer uso)



Ph: 3.63



Safrá 2017. Jantar em 04/08/2021. Pantucci Pátio Batel.