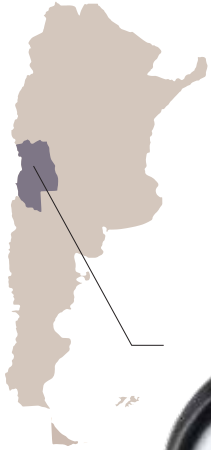




SIETE FINCAS
WINES & VINEYARDS

SECRETO PETIT VERDOT 2018



VARIEDAD 100% Petit Verdot 🍷 COSECHA 2018

VIÑEDOS Barrancas, Maipú, Mendoza, Argentina.

ALTURA DEL VIÑEDO 850 msnm

CLIMA Desértico de días cálidos y noches frescas. La temperatura promedio anual es de 16° C y la amplitud térmica de 20° C. Las escasas precipitaciones, la baja humedad relativa y alta insolación hacen que el riesgo de heladas sea menor que otras regiones.

REPORTE DE COSECHA El clima seco del verano fue determinante en la calidad de las uvas y la sanidad de los cultivos. La temperatura elevada y casi inexistentes precipitaciones dio como resultado un mayor rendimiento.

FECHA DE COSECHA 05/04/2018

EDAD PROMEDIO DE VIÑEDOS 13 años

SISTEMA DE CONDUCCIÓN Espaldero bajo

SUELO De origen aluvial. Arenoso y pedregoso, de excelente permeabilidad y drenaje.

RENDIMIENTO HECTÁREA 100-120 qq/ha

RECOLECCIÓN Cosecha manual en bins de 400 kg

VINIFICACIÓN Clásica en tanques de acero inoxidable

FERMENTACIÓN 3 días de maceración en frío y 21 días a 24°-26° C

CRIANZA 12 meses en barrica de roble francés

ESTIBA EN BOTELLA 6 meses

🍷 **ENÓLOGO** Sergio Montiel

ALCOHOL 14,2% v/v

AZÚCAR RESIDUAL 2,05 grs/l

PH 3,9

ACIDEZ TOTAL 5,29 grs/l

CORCHO Compuesto DIAM 5

GUARDA 8 años

PRESENTACIÓN Caja 6 y/o 12 x 750 ml

PRODUCCIÓN 5.000 botellas



NOTAS DE CATA

VISTA Rojo rubí con destellos negros. Brillante.

NARIZ Marcada intensidad aromática de frutos maduros y especias; notas de pimienta negra, aguaribay y cuero.

BOCA Buena entrada en boca. Carnoso y elegante. Notas especiadas como pimienta roja y pimienta negra, taninos intensos y amables. Buen final frutado.



MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes rojas a la parrilla, lomo a la pimienta, carnes de caza y queso roquefort. Se aconseja servir a 18° C.

