

PETIT VERDOT

TINTO / SAFRA 2020

Este vinho foi elaborado em nosso conceito de Microlote, que se traduz em uma tiragem limitada e exclusiva. Nossos vinhedos estão situados 1.150 metros acima do nível do mar e o traço geográfico fundamental é a amenidade do microclima tropical de altitude. O vinho maturou por 12 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso e expressa, sobretudo, a potência desta variedade, com uma textura primária rica, taninos e estrutura firmes, combinados com uma perfeita maturação das uvas.



ASPECTOS TÉCNICOS

TEOR Alcoólico

12,8%

COMPOSIÇÃO

100% Petit Verdot

Tempo fermentação
alcoólica: 20 dias

Tempo fermentação
malolática: 60 dias

Temperatura fermentação
alcoólica: 24°C a 28°C

Maturação em carvalho:
12 meses

ASPECTOS SENSORIAIS

VISUAL

Vermelho rubi intenso,
límpido e brilhante.

OLFATIVO

Aroma predominante de
fruta vermelha e uma leve nuance
de chocolate amargo.

GUSTATIVO

Possui acidez vibrante, taninos
firmes. Retrogosto com predominância
de frutas vermelhas e toques
de frutas negras. Final longo e marcante.



MICROLOTE
PETIT
VERDOT
SAFRA 2020

