



“Existem vinhos que são únicos, que não se repetem!

Por isso escolhemos este varietal de partida única para este momento especial que o torna irrepitível.”



PETIT VERDOT

- Origem: Vista Flores, Vale de Uco.
 - Variedade: Petit Verdot 100%.
-
- Amadurecimento: 12 meses em barrica de carvalho americano de segundo uso.
 - Condução: espaldeira, cordão bilateral esporonado.
 - Vinificação: Tradicional com uma maceração pré-fermentativa de 48 horas a frio. A fermentação é feita a 24 graus e com duas remontagens diárias.
 - Álcool: 14.5% v/v.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

- Cor: Vermelho intenso com reflexos violáceos.
- Aroma: Este vinho expressa aromas que nos fazem lembrar frutas vermelhas como cerejas e frutas pretas, como cassis e ameixas. Percebem-se também notas delicada de cacau, café e baunilha provenientes do seu envelhecimento em barricas.
- Sabor: Trata-se de um vinho com volume e com notas de frutas vermelhas maduras, grande equilíbrio e taninos muito agradáveis e com textura. É um vinho robusto com grande profundidade e um final persistente.

Recomendamos consumir o vinho a uma temperatura entre 15° e 16° C.

