

MONTGRAS

HANDCRAFTED

Rare PETIT VERDOT 2022

“Algo que caracteriza este varietal es su maduración tardía. En mi profesión, como en la vida, vemos que la naturaleza no se apresura... Pero todo lo logra. Siento que esto la valoriza y este año decidí creer y expresar 100% la naturaleza rebelde y múltiple del Petit Verdot”.

Carolina Sarmiento



INFORMACIÓN TÉCNICA

D.O.	: Valle del Maipo	Alcohol	: 14.0 %
Cepas	: 100% Petit verdot	Azúcar Residual	: 2.6 g/l
Vendimia	: 31 marzo 2022	Acidez - pH	: 5.1 g/l - 3.55

Vinificación

Para este Petit se eligió separar partes vegetales de la uva, fermentado con levaduras seleccionadas. Realizando pocos remontajes y delestages para mojar el sobrero de hollejos. Una vez finalizada la fermentación alcohólica se trasegó a un fudre para continuar con su fermentación Maloláctica.

Envasado

Luego de la crianza el vino fue levemente filtrado por 20 micras para luego estar 6 meses en botella antes de su lanzamiento.

Potencial de guarda

Puede ser consumido de inmediato o dentro de unos años por su potencial y características que le permiten hacer que madure en botella y logre una evolución apropiada.

Notas de cata

De color rojo rubí violáceo intenso. En sus aromas podemos encontrar moras, arándanos, ciruelas con trazos herbales y dejos de grafito con una sutil nota al jazmín. En boca amalgamado, sabroso con buen carácter y textura jugosa. Los taninos redondos persistentes acompañan el final de boca.

Maridaje

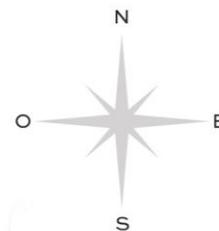
Recomendación tablas de quesos maduros y especiados. Embutidos: jamón serrano ibérico, lomo ahumado. Platos de olla y de cuchara. Guisos vegetarianos como carnes rojas.

Viña MontGras is committed to sustainability and the environment:



MONTGRAS

HANDCRAFTED



Viñedo

Viñedo plantado en el año 2008 con un sistema de conducción en espaldera, con un marco de plantación entre 1.8 / 1.5 m. Ubicado en la segunda terraza del Maipo, en suelos de origen aluvial.

Clima

Clima mediterráneo de gran amplitud térmica inviernos con lluvias moderadas, veranos cálidos.

Con un micro clima especial fresco y húmedo propiciado por su proximidad a la cordillera.

Suelo

Tiene suelos aluviales, pedregosos que permiten un buen drenaje. Creando suelos con identidad propia y calidad consistente en el tiempo.

Temporada y Cosecha

En Maipo durante la temporada 2022 destacaron las buenas temperaturas y luminosidad sobre todo en primavera y en verano.

Lo mas relevante de la temporada fue la gran amplitud térmica, algo que cada vez se hace mas común, y la sanidad de la temporada, ya que estuvimos libres de lluvias en primavera y verano, esto acompañado de un buen manejo de los riegos lo que permitió llegar bien al final de la temporada.

El trabajo de riego constante, pero controlado es fundamental para llegar bien a la cosecha.

