



**100%**  
Petit Verdot

## LICOR PETIT VERDOT

### Viñedo

Finca Bautem  
Maipú | Barrancas  
750msnm.

### Producción

1.000 botellas / año.

### Conservación

24 meses de barrica de  
2do uso.

### Notas de Cata

Este Licor de Petit Verdot presenta una alta intensidad colorante, profundo y oscuro con tonos rojos intensos. En nariz se perciben notas a frutas negras maduras acompañadas de aromas a chocolate y café. En boca demuestra su carácter y presencia, posee un ingreso suave pero persistente con una acidez equilibrada entre el azúcar residual y el alcohol. Es un licor ideal para acompañar con algún postre de sobre mesa.

### Elaboración

En la búsqueda de generar nuevos productos nace la idea de hacer un Licor de Petit Verdot. Variedad que nos representa ya que proviene de nuestra finca considerada dentro del mundo enológico la mejor zona para esta gran variedad que nos encanta elaborar. Seleccionamos un par de hileras dentro del cuartel de nuestro Petit Verdot y se dejan para que siga su ciclo de madurez hasta el mes de Mayo. Lo que hacemos es una cosecha bien tardía, de esta manera logramos una buena concentración en azúcar que es uno de los secretos que forman parte de este producto. La cosecha se hace de forma manual ya con el raspón o el escobajo totalmente lignificado. En bodega directamente se encuba sin pasar por la molienda. Y se da inicio la fermentación alcohólica con la adición de levaduras seleccionadas. En fermentación se trabaja solo con pisón. De esta manera logramos una fermentación más lenta, controlada y una extracción suave. La fermentación finaliza sola cuando el vino llega a unos 15 grados de alcohol y queda con un azúcar natural de 80-90 gr/lts. Esto se da por naturaleza propia ya que las levaduras se estresan por la concentración de alcohol y de azúcar y deja de trabajar. En este punto procedemos al encabezado con grapa de Petit Verdot y llevamos el alcohol del mismo a 18 grados. Lo dejamos macerar unas 48 horas antes del prensado. Cuando estamos en este punto se procede al descube y aun prensado suave se junta ambos líquidos y luego se lleva a barricas de segundo uso de 225 Lts. La guarda en barricas es de 24 meses y luego se fracciona dejando al producto en la botella un año antes de salir al mercado.