



**100%**  
Petit Verdot

## PETIT VERDOT

### **Viñedo**

Finca Bautem  
Maipú | Barrancas  
750m sobre el nivel del mar.

### **Conservación**

8 meses de barrica de roble francés de 2do uso.

### **Producción**

10.000 botellas / año.

### **Notas de cata**

Es un vino que impacta por su intenso color, con matices rojos y negros. En nariz, ya se aprecia su tipicidad a frutas y especias, que se termina de completar con la boca, donde se amalgama la fruta característica con la complejidad de la pimienta negra, vainilla y presencia de características minerales. La tipicidad es uno de sus principales atributos.

### **Elaboración**

En este varietal en los inicios tuvimos que trabajarlo bastante para entender bien cual era su potencial y luego hacer varios ensayos y trabajos en finca logramos dar con lo que él necesita para ser un gran vino. Nuestro Petit Verdot proviene del Cuartel número 5 el cual lo llevamos a que produzca un racimo por brote máximo dos. Este punto es muy importante ya que se trata de una variedad productiva. En bodega lleva el mayor trabajo ya que hacemos una maceración en frío de 4 días para extraer la mayor parte de la carga antocianica (Color) y de los compuestos aromáticos, esta extracción se realiza mediante remontajes suaves. Luego iniciamos con la fermentación alcohólica en la cual trabajamos mucho en al primer etapa haciendo remontajes y delestages. Pasada la mitad de esta fermentación disminuyen la cantidad de movimiento ya que comenzamos a tener mayor porcentaje de alcohol. Este alcohol favorece la extracción de taninos la cual no queremos que sea excesiva. Hacemos uno o dos remontajes por día pero esto lo definimos por degustación y en el momento. Finaliza la fermentación hacemos una maceración post-fermentativa por unos 5 a 7 días. Descubamos y prensamos suave. Conservamos en barricas de segundo y tercer uso durante 10 a 12 meses. Una vez fraccionado el vino se conserva antes de salir al mercado por 10 a 12 meses en botella.