



## PETIT VERDOT, CABERNET FRANC

### CONCEPTO:

Este vino logra, de forma armónica, la mezcla de dos variedades de cepa tradicionales en Chile y en un valle con mucha historia. Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc, ensamblados para entregar toda su personalidad.

### AÑADA:

El 2014 fue una cosecha más tardía en términos de data, iniciándose a mediados de abril. Algunas suaves lluvias durante la temporada de madurez ayudaron a mantener el clima fresco y la alta acidez en la fruta. La primavera y temporada de madurez fue normal ayudando a lograr excelente madurez de la fruta.



Composición Varietal:	64% PV - 36% CF
Denominación de origen:	Maule
Color:	Tinto
Tipo:	Tranquilo - Seco
Tipo de uva:	Petit Verdot - Cabernet Franc
Alcohol:	13,5
pH/acidez:	3,61/3,58
Azúcar residual:	1,77 gr/l

### LOS VIÑEDOS:

Edad del Viñedo:	20 años
Crianza:	12 meses en barricas francesas
Producción:	4.510 botellas
Número de lotes:	Un lote. Se embotella toda la producción a la vez.

### LA ELABORACIÓN:

Cosecha manual, en horas de la mañana, en cajas de 12 kg. Molienda y vaciado por gravedad en estanques de acero inoxidable. Maceración durante fermentación alcohólica por 22 a 25 días y con uso de levaduras nativas. Se realiza la fermentación maloláctica y el vino se guarda en barricas por 12 meses, alcanzando características enológicas muy particulares y exclusivas.

### NOTAS DE CATA:

Este es un ensamblaje poco frecuente de cepas. Es para gustos adquiridos. Está compuesta por Petit Verdot y el Cabernet Franc. Nos entrega toda la frescura y tipicidad floral con interesantes notas de menta y lavanda. En boca, nos sorprende con su elegancia. Es una excelente compañía para carnes grasas tales como entraña, asado de tira, cordero o un rico queso fuerte.



LAS VELETAS