

## MI TERRUÑO Limited Reserve Petit Verdot



### VARIETALES:

100% Petit Verdot

D.O.: Mendoza, Arentina.

### COSECHA:

A mano en cajas de 15kgs, recogidas la primer semana de Abril. Produccion de 6.500 kg/ha

### ELABORACIÓN

Uvas despalladas y trituradas. Maceración antes de la fermentación. 15 días de fermentación en tanques de acero inoxidable a 26-28 ° C Fermentación malo láctica natural. Envejecido 10 meses en barricas de roble francés

### NOTA DE CATA:

**COLOR:** Rojo rubí profundo con intensos tonos violetas y sombras oscuras.

**AROMA:** Exquisita complejidad de ciruelas maduras, frutas secas y frambuesa oscura combinada con aromas y sabores de ciruela con especias bayas oscuras, moca y hierbas.

**SABOR:** Taninos suaves, estructura lisa y robusta. El elemento de roble almendrado le da un final en boca seco