

× VINOS DE DISEÑO × GRANDELIRIO

PETIT VERDOT • BONARDA

EN SCOTTI WINES, IMAGINAMOS UN MUNDO DELIRANTE Y CON ACTITUD,
AHORA EL DISEÑO DE NUESTROS VINOS ES IMPARABLE...



GRANDELIRIO PETIT VERDOT – BONARDA 2021

Corte de 70% Petit Verdot, Vista Flores y 30% Bonarda, El Cepillo.

VIÑEDO:

Ubicación: Vista Flores, Tunuyán y El Cepillo, San Carlos.
Valle de Uco. Mendoza.

Edad promedio de Viñedos: Entre 15 a 20 años.

Altura promedio: 1.100 mts.

Tipo de Suelo:

Vista Flores: Aluvional, con gran drenaje. Pedregoso – arenoso.

El Cepillo: Franco limoso y arenoso y con depósitos calcáreos.

Rendimiento: 9 tns/ha.

Cosecha: En forma manual, en cajas de 15 kilos.

Fecha Vendimia: Segunda semana de Abril.

ELABORACIÓN:

Temperatura de Fermentación: Entre 25 a 27°C. (Levaduras indígenas)

Tiempo total de Maceración: 20 días.

Fermentación Maloláctica: 100% Natural.

CRIANZA:

9 meses en Barricas de Roble Francés.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 13,80 % V/V

Az Residual: 2,29 g/lit

Acidez Total: 5,02 g/lit

pH: 3,60

CAPACIDAD DE GUARDA:

4 años.

NOTAS DE CATA:

A la vista se destaca por su color rojo-violáceo de gran intensidad. La nariz recuerda a notas herbáceas y mentoladas características del Petit Verdot que se conjugan con frutas rojas y negras, propias del Bonarda de zona fría.

En boca resulta un vino jugoso muy equilibrado y fresco; con taninos dulces y final persistente.

ENÓLOGO/VITICULTOR: Eduardo O. Scotti

Scotti
WINES