



**D.O VALLE DE COLCHAGUA**

**VARIEDAD:** PETIT VERDOT

**ORIGEN:** LA PATAGUA

**NOTA DE CATA:** Es una edición limitada, 100% Petit Verdot. Salvajes aromas de arándanos con toques a membrillo, dejando una gran profundidad tánica con unos toques seductor en su final.

**ALCOHOL:** 13,8º

**ELABORACIÓN:** Es la primera variedad en cosechar, cosechando a una acidez más elevada, dejando el mosto en frío por 5 días, y con levaduras nativas empieza su fermentación lentamente en barricas abiertas. Obteniendo la temperatura en forma natural, dejándolos al sol hasta llegar a 26-28º. Su vinificación es lenta, y protegiéndolos en todas sus etapas.

**CRIANZA:** En barricas de roble francés de segundo y tercer uso por 13-14 meses. Rellenando constantemente y aplicando nitrógeno para la conservación de vinos, siendo este un vino natural y sin sulfitos.

**POTENCIAL DE GUARDA:** 5 a 7 años sin problema.

