



## SELECCIÓN DEL VITICULTOR PETIT VERDOT 2021

Plantados sobre suelos profundos de hasta 2 metros, textura franco-arcillosos superficialmente, y arenosos en sus estratas inferiores; estos viñedos a su corta edad ya comienzan a entregar vinos muy complejos, concentrados, de taninos elegantes y maduros, transformando este terroir y el Valle de Colchagua, en un lugar ideal para el desarrollo de esta variedad.

### FICHA TÉCNICA

**Composición Varietal:** 100% Petit Verdot

**Denominación de Origen:** Santa Cruz, Valle de Colchagua

**Viñedos:** Laura Hartwig, Cuartel Los Naranjos, plantado en 2006.

**Portainjerto:** Franco

**Cosecha:** A mano

**Recepción de la Uva:** Los racimos llegan en cajas de 15 kg. Las bayas son separadas suavemente para pasar a una mesa de selección antes de llegar a la cuba.

**Fermentación:** Maceración prefermentativa en contenedores de 800kg, con pisoneos manuales y también en huevos de concretos de capacidad 1600 kg, fermentación alcohólica durante 12 días.

**Guarda en Barrica:** 100% en barrica francesa, 1er, 2do y 3er uso, durante 18 meses. Luego pasa por huevo de concreto antes de embotellar aprox 1 – 2 meses.

**Afinamiento & Estabilización:** Estabilización natural y una suave filtración antes de embotellar.

**Reconocimientos:** 94 Pts la Cav 2025. 93 Pts Descorchados 2024. 91 Pts. Tim Atkin MW, 2024. 92 pts James Suckling 2024.

Disfruta con responsabilidad.  
Recicla botellas y cajas de cartón.

### ANÁLISIS

<b>Alcohol</b>	: 13,5%
<b>Azúcar Residual</b>	: 3,39 g/l
<b>Acidez Total</b>	: 5,42 g/l (ácido tartárico)
<b>pH</b>	: 3,54
<b>Producción</b>	: 5.080 botellas
<b>Embotellado</b>	: Marzo 2023

**Notas de Cata:** Petit Verdot de cuerpo medio y buena estructura, combina aromas de coco seco y especias asiáticas. Con mucho tanino granular y concentración, capas de hierbas silvestres y rúcula, toques de hierro y grafito, con un corazón de ciruela europea y arándanos. Buena intensidad y largo en el final.

Mejor entre 2025 - 2030

**Capacidad de Guarda:** 10 años.

**Tº de Servicio:** 16-18° C | 61-64° F

**Maridaje:** Acompañar con chuletón de cordero, carne de caza. Preparaciones con queso azul, salsas de Oporto van totalmente de la mano. Sabores umamis, champiñones o risotto.