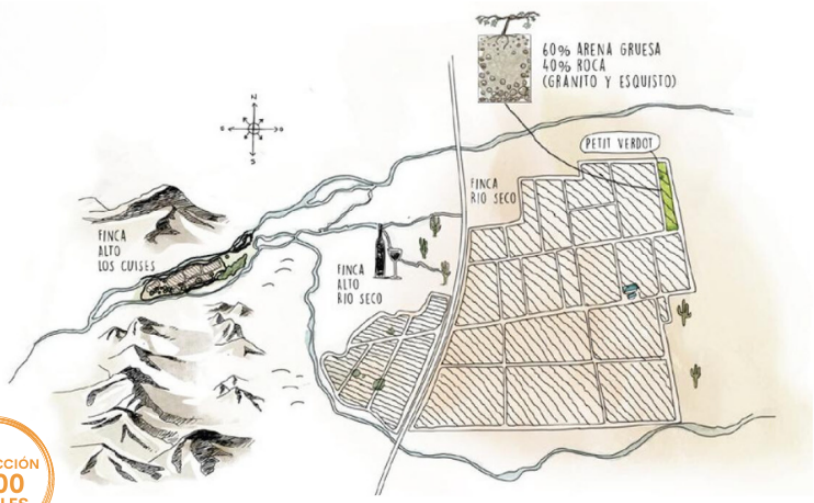
LABORUM DE PARCELA

FINCA RIO SECO

BLOCK 10 | PETIT VERDOT | 2020



PRODUCCIÓN
1700
BOTTLES

Color rojo granate con reflejos rubí y aromas afrutados que recuerdan a ciruelas maduras y dulce de membrillo con notas tostadas de cacao y cedro. La entrada en boca es suave, con finos taninos amalgamados, buen cuerpo y acidez equilibrada. El paladar es voluptuoso; destila chocolate con pasas y ciruelas. Final tostado de gran persistencia.

VIÑEDOS: Las viñas de Finca Río Seco tienen 23 años y denotan gran equilibrio. Su suelo de gran profundidad, muestra una marcada heterogeneidad. La composición del suelo del Block 10 consiste 95% de arena, complementada con una presencia moderada de limo. Entorno propicio para el desarrollo de la vegetación, permitiendo resaltar la distintiva herbalidad de esta gran variedad.
Petit Verdot es una variedad altamente productiva y la sometemos a dos podas a lo largo de su ciclo de crecimiento - la poda invernal y la poda en verde - con el objetivo de alcanzar un equilibrio óptimo en el rendimiento de la vid. Alcanza su madurez desde finales de marzo hasta principios de abril.

UBICACIÓN: Cafayate, Salta, Argentina, 1700 metros sobre el nivel del mar.

VITICULTOR: Daniel Guillén.

VARIEDAD: Petit Verdot 100%.

ELABORACIÓN: Vendimia manual, selección de racimos y posterior selección de bayas. El mosto se macera en frío durante 4 días a 8 °C y, a continuación, se fermenta con levaduras seleccionadas en depósitos de acero inoxidable. Tras el descube, el vino se cría en barricas de roble (80% usadas y 20% nuevas) durante 16 meses, donde realiza la fermentación maloláctica. Ligeramente filtrado y embotellado. Guardado en botella durante al menos 8 meses.

POTENCIAL DE GUARDA: 12 años.

ENÓLOGO: Francisco Puga.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE Y SERVICIO: Servir a una temperatura entre 16°C y 18°C. (61°F a 64°F). Ideal para maridar con chivito, pastel de patatas y guisos especiados. Pastas con pesto genovés y quesos como el Manchego, Emmental o un Cheddar de oveja curado.

ALCOHOL: 14,50° PH: 3,83 ACIDEZ: 6,20gr/l AZÚCAR: 2,96g/l

BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE