



# SANTACRUZ

## SANTA CRUZ AÑO 2022

### VARIEDAD

Petit Verdot

### UBICACIÓN

Lolol, Sector La Hacienda

### SUELO

Aluvial, franco arcilloso y franco

### MATERIAL VEGETAL

Selección masal, franco de pie

### COSECHA

16 de abril (Petit Verdot)

### MESOClima

Zona más cálida del fundo, con cierta influencia de los vientos costeros, que llegan a ella más secos y templados debido al relieve de la zona

### GUARDA

10 meses en roble francés Y 6 meses en huevos de concreto.

### GRADO ALCOHÓLICO

14°

### TAPÓN

Corcho natural

### CONSERVACIÓN

Más de 10 años

### MARIDAJE

Nuestro Petit Verdot puede acompañar desde carnes rojas hasta quesos curados, resultando perfecto con guisos de aves y carnes de caza

### NOTAS DE CATA

**Fase visual:** Rojo rubí de intensa capa y brillante.

**Fase olfativa:** Éste es un vino de importante complejidad. Lo primero que se percibe son notas balsámicas, que denotan los dos años de guarda en barrica y concreto. De inmediato, se abre el vino con aromas a frutas confitadas, frutas negras maduras (mora, cereza, ciruela), notas florales (violeta), cuero, especias dulces, cedro, tostados, moka y café.

**Fase gustativa:** De entrada golosa, se trata de un vino potente, aterciopelado, donde se destaca una rica acidez natural, equilibrada con unos taninos maduros. Su final es largo y persistente

### VALLE

Colchagua - Costero

### CLIMA

Mediterráneo templado

### AÑO DE PLANTACIÓN

2005

### SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Doble cordón

### RENDIMIENTO

5.000 kg/Ha. 1,8 kg/planta

### VINIFICACIÓN

Selección manual previo y posterior al despalillado, con mesa vibradora. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable de 65 HL, a una temperatura controlada entre 24 y 28°C, durante 2 semanas. Fermentación maloláctica en barricas.

### MEZCLA

100 % Petit Verdot  
pH 3,6

### BOTELLA

Burdeos P40 Verde Antique

### PRODUCCIÓN

5000 botellas de 750 cc

### TEMPERATURA DE SERVICIO

17 a 18°C

