



# PETIT VERDOT



## Elaboration

After the harvest, the best clusters are chosen to ferment in 500L oak barrels at a controlled temperature. Subsequently, they remain for 30 months in American and French oak barrels. Before bottling, a minimum filtration and then, rest for 20 months.

## Elaboración

*Tras la vendimia se eligen los mejores racimos para fermentar en barricas de roble de 500 L a temperatura controlada. Posteriormente permanecen 30 meses en barricas de roble americano en francés. Antes de su embotellado, una mínima filtración y reposo durante 20 meses.*

## Tasting Notes

**Visual:** A clean wine, not excessively bright, but with a medium-high layer and an intense red color.

**Nose:** once it opens when oxygenate in the glass, it has notes of black fruits, intense aromas of spices and ripe fruits with roast sensations.

**Taste:** strong entry in the mouth, powerful, but not aggressive, balanced, with a hint of tannin and power that make it particular.

## Notas de Cata

**Fase visual:** *Un vino limpio, no excesivamente brillante, pero con una capa media-alta y con un color rojo intenso.*

**Fase olfativa:** *una vez que se abre al oxigenarse, en la copa tiene notas de frutas negras, aromas intensos a especias y frutos maduros con sensaciones terrefactas.*

**Fase gustativa:** *en boca entrada fuerte, potente, pero no agresiva, equilibrado, con una punta de tancidad y potencia que lo hacen particular.*

**Maridaje:** *Comes a la brasa, pescados grasos, ahumados y embutidos, como aperitivos de frutos secos.*

## Pairings

Grilled meats, fatty fish, smoked meats, appetizers or nuts.

*Carnes a la brasa, pescados grasos, ahumados, aperitivos o frutos secos.*