

NINA
Gran
PETIT VERDOT
2010



NINA GRAN PETIT VERDOT

Varietal: 100 % Petit Verdot

Ubicación del viñedo: Aminga Valley, La Rioja

Tipo de plantación: Espaldero alto

Altura del viñedo: 1450 Metros SNM

Tipo de riego: por goteo

Cosecha manual

Alcohol: 14,0 %

Azúcar Residual: < 3,00 g/l

pH: 3,7

Acidez: 5,20 g/l

Extracto Seco: 32,00 g/l **Presentación:** 750 ml

Temperatura de consumo: 16°C

Maridaje

Ideal para acompañar carnes asadas, especialmente cordero. También se puede maridar con pastas y/o comidas con salsas bien sazonadas.

METODO DE ELABORACION

La fermentación se realiza durante 7 días en barricas de roble a temperatura controlada entre 21/26°C. El proceso de macerado, con sus hollejos, dura entre 20/30 días. Se trasvasa a tanques de acero inoxidable donde luego se producirá la fermentación maloláctica a unos 18°C.

Crianza en barricas: 12 meses en barricas de roble Francés.

Crianza en botellas: 12 meses

Capacidad de guarda: 8 años

NOTAS DE CATA

De color rojo intenso. En nariz, presenta aromas de ciruelas, cerezas y arándanos, con algo de chocolate y especias. En el paladar se presenta con buena estructura e intensidad con taninos firmes y maduros.

