



HELLO WORLD PETIT VERDOT

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Tras el despalillado del Petit Verdot, las pieles y el jugo se envían a los tanques donde el mosto se fermenta durante 9 días a temperatura controlada. El vino se pasa a barricas nuevas de roble en las que realizará la crianza durante 2 meses. *After destemming of the the Petit Verdot, the skins and juice are sent to the tanks where the must ferments during 9 days at controlled temperature. The wine is sent to stainless steel tanks for resting. The wine is passed to new oak barrels for 2 months.*

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Aromas a violeta, plátanos mezclados con aromas a cuero y cereza. Este vino posee una gran explosión de fruta en boca, en los que descubrimos sus fuertes taninos y notas especiadas. Final largo seco. *The extremely expressive aromas of violets and banans with dark cherry and leather. This wine has a great explosion of fruit and overbearing powerful mouth-feel with strong tannins and spicy notes with an extra long dry finish.*

FICHA TÉCNICA / DATA SHEET

IGP. Tierra de Castilla
IGP. Tierra de Castilla

Clima: Continental Mediterráneo
Continental Mediterranean Climate

Zona: Centro
Central Area

Graduación Alcohólica: 14%
Alcohol content: 14%

Clasificación: Roble
Clasification: Roble

Tª Servicio: 12-14°
Serving temperature: 12-14°

Variiedad: Petit Verdot
Variety: Petit Verdot

Crianza: 2 meses en barrica de Roble Americano.
Aging: 2 months in American oak barrel.

MARIDAJE / PAIRING

Se recomienda maridar con asados y carnes rojas. *It is recommended to pair with roasts and red meats.*



Bodegas Finca La Estacada S.L.

Carretera Nacional 400, km 103 16.400 Tarancón (Cuenca)

Teléfono: +34 969 32 70 99

Fax: +34 969 32 71 99

 fincalaestacada@fincalaestacada.com

 www.fincalaestacada.com