

Familia Otero Ramos

PETIT VERDOT RESERVA

Notas de cata:

Color rojo intenso, matices púrpuras brillantes. Aromas de ciruela negra, cereza en confitura, chocolate negro, ligero tabaco, guinda salvaje, especias, nota ahumada. Boca intensa y estructurada, taninos maduros intensos, grano de café torrado, pimienta blanca y vainilla. Buen peso, cálido y largo.

Potencial de Guarda: 10 años.

Crianza: 12 meses en barricas roble francés y americano de primer uso. Un año de maduración en botella.

Alcohol: 14%

Región: Mendoza, Argentina.

Método De Cosecha:

- Trabajo artesanal,
- Raleos previos a la pinta y a la cosecha,
- Cosecha en cajas de PVC de 18 kgs.

Elaboración:

- Mesa vibradora de selección de racimos,
- Mesa fija de selección de grano,
- Tanques de acero inoxidable con control individual de temperatura.

Envasado:

- Corcho natural,
- Capsulado manual.
- Etiquetado manual.

Maridaje:

Quesos curados de sabores fuertes.
Guisos de aves y carnes de animales de caza. Carnes rojas muy saborizadas con salsas picantes.

Galardones:

Medalla de Plata en Mediterranean International Wine & Spirits Challenge Terravino 2011, Israel, Diciembre de 2011.

Medalla de Bronce en "Finger Lakes International Wine Competition", 2012/2013, USA.

