

SANTA CRUZ

Reserva Especial

Santa Cruz



VARIEDAD	Petit Verdot
VALLE	Colchagua, costero
UBICACIÓN	Lolol (Sector La Hacienda)
CLIMA	Mediterráneo templado
SUELO	Aluvial. Franco arcilloso - Franco
MATERIAL VEGETAL	Selección masal, franco de pie
SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Doble cordón
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.
COSECHA	16 de abril (Petit Verdot) y 14 de mayo (Carménère). Manual, temprano en la mañana, en gamelas de 12-14 kg
RENDIMIENTO	5.000 kg/Ha. 1,8 kg/planta
VINIFICACIÓN	Selección manual previo y posterior al despalillado, con mesa vibradora. Maceración en frío de 4 días. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable de 65 HL, a una temperatura controlada entre 26 y 28 °C, durante 2 semanas. Fermentación maloláctica en barricas.
GUARDA	24 meses en roble francés
MEZCLA	90 % Petit Verdot, 10% Carménère
PH	--
GRADO ALCOHÓLICO	14,5
BOTELLA	Burdeos Top Verde Antique
TAPÓN	Corcho natural
PRODUCCIÓN	1.627 botellas de 750 cc
CONSERVACIÓN	Mas de 10 años
TEMPERATURA DE SERVICIO	17-18 °C
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	Rojo rubí de intensa capa y brillante. Éste es un vino de importante complejidad. Lo primero que se percibe son notas balsámicas, que denotan los dos años de guarda en barrica. 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. De entrada golosa, se trata de un vino suave, aterciopelado, donde se destaca una rica acidez natural, equilibrada con unos taninos maduros. Su final es largo, persistente.