

Tudon's / Petit Verdot

Crianza 12 meses en barrica de roble.

Cosecha:

Indicación Geográfica Protegida: Vino Tierra de Castilla.

Tipo:

Vino tinto criado en barrica.

Variedad:

Petit Verdot (100%), de nuestros viñedos situados a 900 m. de altitud con bajos rendimientos de 40 - 50 hl/ha.

Vinificación:

Las uvas vendimiadas en su momento óptimo de maduración son despalilladas y sometidas a una maceración prefermentativa a 10 °C para obtener mayor complejidad aromática. La fermentación y maceración tiene una duración de 10 días a una temperatura no superior a 25 °C, para potenciar las características varietales del vino. Después de realizar la fermentación maloláctica, el vino permanece en barricas de roble francés y roble americano entre 12 y 14 meses para su crianza y redondez en sótano climatizado.

Clarificación y filtración antes del embotellado, con posterior crianza durante 12 meses en botella para redondear y mantener el Bouquet y características de este vino, en almacén climatizado entre 15 - 18 °C.

Nota de cata:

Color rojo violeta muy intenso. Aroma fresco y frutoso característico muy varietal. Notas de bosque mediterráneo, tomillos, pinos bien ensamblados.

En boca está equilibrado en acidez con taninos grasos y maduros, con mucho volumen. La retronasal es larga, compleja y persistente.

Recomendaciones:

- Acompaña bien asados de carnes, pescados grasos y platos de caza.
- Recomendado para comidas especiadas, picantes y quesos curados.
- Temperatura de servicio y conservación entre 14 y 16 °C.



DEHESA
El Carrascal