



Análisis Básico

Alcohol	14,0 %
pH	3,7
Acidez Total (AT)	6 g/l

Petit Verdot / 2023

Uvas

100% Petit Verdot.

Denominacion de Origen

Agrelo - Luján De Cuyo - Mendoza. Argentina.

Rendimiento de Viñedo

60 quintales / Ha.

Madurez en Barricas

El 20% de los componentes de este vino ha sido envejecido durante 16 meses en barricas nuevas de roble francés, y el 80% en barricas de roble francés de segundo y tercer uso.

Viñedos

El viñedo destinado a nuestro 4000 GRAN RESERVA PETIT VERDOT está ubicado en la zona de Agrelo, dentro del departamento de Luján de Cuyo, Mendoza.

Este viñedo se encuentra en el lado sur de nuestra propiedad, muy cercano a la bodega.

Sobre espaldero alto formado con cordón pitoneado, se ubica en un suelo con un único perfil franco (8% arcilla, 17% limo y 75% arena).

Cosecha

La cosecha 2023 estuvo marcada por una combinación extrema de factores climáticos que la convirtieron en la más baja en volumen desde 1960. El fenómeno de La Niña, en su tercer año consecutivo, generó una sequía severa y temperaturas elevadas, alterando profundamente el ciclo vegetativo de la vid.

El año comenzó con heladas tempranas en marzo y abril de 2022, seguidas por un invierno seco y frío. La primavera anticipada trajo brotación temprana, lo que expuso a los viñedos a heladas devastadoras el 31 de octubre y 1 de noviembre, con temperaturas de hasta -7°C.

El verano 2022/2023 fue el más cálido desde 1961, con hasta 9 olas de calor y precipitaciones muy escasas. Esto resultó en bayas más pequeñas (hasta 25% menos tamaño) y maduración acelerada, lo que obligó a adelantar la cosecha entre 1 y 4 semanas según la zona.

Un año marcado por altas concentraciones de azúcar y compuestos polifenólicos, que seguramente recordaremos por la complejidad y potencial de guarda de sus vinos.

Vinificación

Las uvas son obtenidas de nuestro viñedo en Agrelo (cuartel N.º 3), donde se trabajan las plantas para obtener no más de 60 qq/ha.

Los racimos son seleccionados desde el momento de la cosecha, y luego vuelven a ser seleccionados en bodega antes de ser despallados. La uva obtenida del despallado se selecciona nuevamente, cuidando de no dejar pasar uvas deshidratadas, uvas verdes o cualquier trozo de hoja.

Los vinos son elaborados con sumo cuidado en cada una de las operaciones unitarias: selección de racimos, selección de granos, encubado por gravedad y control de temperaturas.

La fermentación tuvo lugar en piletas de concreto, y las temperaturas no superaron los 26 grados. El proceso de fermentación maloláctica se realiza en barricas.

Nota de Cata

En este vino podemos apreciar un rojo carmín intenso y brillante al observarlo en copa. Sus aromas se dirigen, en primera instancia, a notas de eucalipto, pimienta blanca, tomillo, entre otros; derivando luego en una mezcla de notas balsámicas y especiadas, que logran una exuberante complejidad.

Su boca es intensa y fresca, con gran volumen, presencia y personalidad.