

AUTENTA

WINES

PETIT VERDOT 2023

♦ ORIGEN

Los Árboles, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza.
1174 msnm.

♦ EL LUGAR

Finca Buenaventura y Finca El pampa son viñedos propios. Componen 100 hectáreas con un terruño franco arenoso, pedregoso y aluvional. Sus temperatura varían mucho pero su promedio es de 14°. La combinación de gran altura y suelos, por estar al pie de la Cordillera de Los Andes hacen que tengamos más de 250 días de sol al año, poca lluvia y su amplitud térmica favorece al cultivo de vid. Estos elementos proveen una excelente maduración y concentración de los frutos, proporcionando vinos de colores profundos, aromas intensos y notas muy agradables.

Viñedos con prácticas sustentables del suelo.

♦ COSECHA

La añada 2023 fue fresca y de gran equilibrio. La particular combinación de la alta insolación con bajas temperaturas le permitió a la vid madurar sostenidamente y mantener intacta la acidez natural. Estas condiciones dieron lugar a vinos elegantes, finos y complejos, con gran equilibrio entre jugosidad y frescura.

♦ VINIFICACIÓN

Se encuban las uvas en huevos de concreto para realizar su fermentación alcohólica. Se deja que naturalmente las levaduras comiencen a trabajar. Este huevo, da la posibilidad de no tener la necesidad de realizar muchos remontajes para la extracción de los componentes como antocianinas y polifenoles. Gracias a su forma ovoide, se produce un movimiento constante de todo lo que está dentro de él, permitiendo extracciones más suaves y homogéneas. Finalizada la fermentación, se realiza una maceración con las pieles durante 40 días y luego se descuba. El vino logrado vuelve a estos huevos para su crianza

Nuestros vinos son levemente filtrados.

♦ COMPOSICIÓN

VARIETAL: 100% Petit Verdot

ALCOHOL: 14,3% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,5g/l

PH: 3,62

**Partida de 1500 botellas*



TODO NACE EN NUESTRA TIERRA

f Autenta Wines

@autentawines