

BODEGA BRO VALERO - DENOMINACION DE ORIGEN "LA MANCHA"

FICHA TECNICA PETIT VERDOT - ECOLOGICO

**Nombre del vino:**

Bro Valero Petit Verdot Ecológico

Variedad: Petit Verdot 100%**Denominación de Origen:** La Mancha**Área de producción:** Villarobledo – La Mancha**% Vol:** 14,0%**Acidez total:** 4,8 gramos / litro**Polifenoles totales:** 80 (IPT)**Tipo de suelo/Densidad:** Arenoso / 3.200 cepas/ha.**Edad del viñedo / Pendiente:** 9 años / 0,5 %**Producción:** 1,05 kg / cepa**Tipo de poda:** Cordon Royat**Época de vendimia:** Tercera semana de Septiembre**Maceración / Período de fermentación:** 1 día / 8 días**Tiempo en bodega / Tipo de roble:** 6 meses / 50% Roble americano y 50% Roble francés

Elaboración: Los viñedos están a unos 710 metros sobre el nivel del mar, con veranos secos y calurosos e inviernos fríos, con una fuerte oscilación de temperaturas día-noche durante la maduración, lo que hace que la maduración de las uvas sea óptima. La vendimia con máquina se hace con vendimiadora propia, lo que hace que podamos hacerla en el momento apropiado de maduración y durante la noche con temperaturas más bajas. Toda la uva vendimiada se pasa por la mesa de selección y posteriormente se encuba en depósitos de pequeña capacidad para la fermentación. Se realizan remontadas diarias y dos delestages (operaciones técnicas en la bodega para mejorar la fermentación) durante la fermentación para una extracción mayor de color y aromas. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, se sangra sin pensar para conseguir la pureza varietal del "tempranillo".

Notas de cata:

Fase visual: De capa alta con bonito color rojo cereza, con ribete violáceo vivo y limpio.

Fase olfativa: En nariz tiene aromas de fruta roja, fresas y frambuesas.

Fase gustativa: En boca es un vino amplio, redondo, sabroso, potente, de post gusto largo. Ideal para aperitivos y maridajes con carne.

Otra información:

6 Unidades por caja

125 Cajas por pallet

750 Unidades por pallet