Petit Verdot 2022

Ce vin se caractérise par ses arômes intenses. Il reflète les myrtilles sauvages, combinées à des notes de coing. Ce vin rouge est très bien équilibré et les tanins sont structurés. Un vin avec un grand potentiel de vieillissement.

Producteur	Finca Decero - Remolinos Vineyard
Type d'article	Vin rouge
Pays	Argentine
Région	Mendoza
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	398872
Accord mets et vins	Gibier, Agneau, Canard
Avis	James Suckling 91/100



Vinification

Récolte manuelle et double sélection. Macération à froid de 7 jours et fermentation de 10 jours dans de petites cuves en acier à 28 degrés. Après la fermentation, nouvelle macération de 18 jours. Fermentation malolactique puis 16 mois d'élevage en barriques françaises (50% de bois neuf).

Terroir

Le terroir se caractérise par une grande diversité géologique. Les vignes sont situées à une altitude de 1050 mètres. Les nuits fraîches aident à préserver l'acidité naturelle et la fraîcheur des arômes.

Histoire

Les Decero Mini Ediciones sont consacrées à des variétés qui jouent un rôle mineur au niveau international - Petit Verdot, Cabernet Franc et Tannat. Ces cépages ont été plantés pour trouver leur place dans le Grand Vin, l'Amano, mais la Finca Decero s'est rendu compte que ces cépages possédaient également un grand potentiel de manière autonome, raison pour laquelle elle a commencé à leur consacrer une ligne à part.