



CASIR dos SANTOS

RESERVE

PETIT VERDOT

CASIR DOS SANTOS NACIÓ COMO UNA DECLARACIÓN DE PRINCIPIOS, UNA FORMA DE VER, ENTENDER Y HACER LAS COSAS. ESTA LÍNEA DE VINOS QUE LLEVA NUESTRO NOMBRE ES UN COMPROMISO CUALITATIVO, CREATIVO Y DEFINITIVO CON EL CONSUMIDOR MÁS EXIGENTE: NOSOTROS MISMOS.

VARIETAL: 100% Petit Verdot.

REGIÓN: Mendoza.

PAÍS DE ORIGEN: Argentina.

ALTITUD: 1300 m.s.n.m

COSECHA: Cosecha manual en bines de tres fechas diferentes con posterior clasificación y selección de uvas.

VINIFICACIÓN: Las uvas son cosechadas en fechas diferentes, con aproximadamente 30 días entre la primera y última cosecha. Esto nos permite obtener vinos con matices marcadamente diferentes. La fermentación alcohólica es en vasijas de concreto. Tres semanas de maceración en contacto con orujos. Fermentación maloláctica en contacto con borras finas.

MADURACIÓN: Crianza en barricas de roble francés de primer y segundo uso durante 12 meses.

ENÓLOGA: Julia Halupczok

DESCRIPCIÓN: El terroir de Alto Agrelo encuentra un gran exponente en este vino, de perfecto equilibrio entre fruta y complejidad. De color rojo intenso, con aromas de frutos negros y frutos del bosque. Notas exóticas y especiadas, con taninos suaves y sabores a cereza y ciruelas maduras. El vino tiene un añejamiento particularmente largo en roble francés de primer uso, lo cual le otorga sabores y aromas muy presentes, que creemos conjugan muy bien con el potencial de la uva Petit Verdot.

Ideal para maridar con los intensos sabores de carnes rojas, quesos curados y guisos de caza.

13,9%

ALCOHOL

2,22

AZÚCAR

5,89

ACIDEZ TOTAL

3,71

PH