



VINO HECHO A MANO

# EL GRAN PETIT

## *Un pequeño gigante*

Las uvas con las que se produce El Gran Petit son pequeñas. Pero la concentración de aromas y sabores que contiene cada baya seleccionada es enorme. Su carácter único se logra gracias a la co-fermentación de las cepas Petite Sirah y Petit Verdot, cosechadas en nuestro campo La Moralina, ubicado en pleno Cachapoal Andes. Luego se fermenta en huevos de concreto, lo que da como resultado un vino de personalidad atrevida y potente, de un color violeta intensamente profundo y de un marcado carácter frutal. Su esencia y espíritu es grande, muy generoso en aromas y sabores, lo que nos lleva concluir que estamos frente a “un pequeño gigante”.



**Irene Paiva**

Directora Enológica Vistamar.





VINO HECHO A MANO

# EL GRAN PETIT

50% Petite Sirah / 50% Petit Verdot

## Origen

Campo La Moralina, Cachapoal Andes.

Es un viñedo propio de Vistamar, plantado en 2008 en el piedmont de Los Andes. Sus suelos son pedregosos, correspondientes a la serie Los Lingues. Corresponde a un clima templado cálido, pero más fresco dado la cercanía con la cordillera, lo que permite obtener uvas más frescas, de intensa frutuosidad y color.

## Vinificación

Se realizó en huevo de concreto de 2.000 litros de capacidad. Tuvo una maceración pre-fermentativa de 3 días, y luego se inoculó con levaduras seleccionadas. La fermentación se desarrolló libremente durante 10 días alcanzando como máximo una temperatura 24°C. Se realizaron remontajes diarios para mover todo el volumen. Tuvo una maceración de 11 días antes de su trasiego a barricas donde se desarrolló de inicio a fin la fermentación maloláctica.

## Guarda

Un mes en huevo de concreto (proceso de fermentación y maceración) y luego se trasegó a dos barricas francesas de tercer uso y dos barricas americanas nuevas con tostado medio infrarrojo donde permaneció y se realizó el proceso de fermentación maloláctica por 6 meses.

## Comentarios de degustación

**Color:** violeta muy profundo e intenso, casi negruzco.

**Aroma:** frutal y expresivo, destacan aromas a frutas azules, como moras frescas y arándanos, con un ligero toque de hierbas finas.

**Sabor:** jugoso, de estructura abundante y generosa. El proceso de fermentación en huevo de concreto transformó mágicamente los potentes taninos provenientes de ambas variedades en taninos aterciopelados, suaves, redondos y llenadores.

**Tº de servicio:** 18°C.

**Maridaje:** carnes rojas, cerdo, carnes de caza.

**Potencial de guarda:** 5 a 8 años.

## Análisis 2014

Alcohol: 14%

pH: 3,5

Acidez Total: 6,1 g/L

Azúcar Residual: 2,0 g/L

