

QUIXOTE

Petit Verdot 2005

FICHA TÉCNICA

MARCA: QuiXot Petit Verdot 2005
DENOMINACION DE ORIGEN: Vino de la Tierra de Castilla
Tipo: Vino tinto crianza
CRIANZA: 12 meses en barrica (Roble francés y americano 50%)
AÑADA: 2005
VARIEDAD: Petit Verdot 100%.
GRADO ALCOHOLICO: 14%



CULTIVO

TERRENO: El suelo es de una composición caliza, franco arenoso y de pH básico.
PLUVIOMETRIA: La pluviometría media anual en "Finca Casa del Blanco" se sitúa entre 400 y 450 mm, estando distribuida con una gran regularidad a lo largo del año. El periodo estival trunca dicha regularidad, siendo los meses de julio y agosto, los que más sufren la falta de lluvias.
VIÑEDOS: Los términos municipales se asientan sobre una altiplanicie mesetaria con cotas de 717 a 895 m, siendo la altura media 750 m con unas pendientes medias por debajo del 2%.
MARCO DE PLANTACIÓN: Petit Verdot 3x1,5 (2222 plantas/ha).
PRODUCCIÓN: Petit Verdot 5.000 Kg./ha.
VENDIMIA: Se llevaron a cabo exhaustivos controles de maduración, con el objetivo de recoger la uva en el momento óptimo de acuerdo con el tipo de vino que queremos elaborar.

VINIFICACIÓN

SISTEMA DE ELABORACIÓN: La vendimia se realizó manualmente el 28 de Septiembre para la Petit Verdot, recogiendo en cajas de 20 Kg. de plástico, tras seleccionar los mejores racimos. Selección en mesa. El fruto se despalilló, se estrujó, pasando posteriormente el mosto a los depósitos de fermentación.
FERMENTACION ALCOHOLICA: En depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada a 26°C durante 25 días con sus hollejos para extraer el máximo de materia colorante (antocianos) y taninos.
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En depósitos de acero inoxidable a 20°C
CLARIFICACIÓN: Trasiegos que facilitan la clarificación natural del vino
PERMANENCIA EN BARRICA: 12 meses en roble francés y roble americano.
FILTRADO: Cartuchos de filtración de 10 micras. Pueden aparecer sedimentos en la botella al no realizar tratamientos fisicoquímicos agresivos para mantener la esencia del fruto en la botella.



ANÁLISIS

ALCOHOL: 14°
PH: 3,4
ACIDEZ TOTAL: 4,9
AZÚCARES REDUCTORES: 1 gr/l.
IPT: 82
ANTOCIANOS: 513 mg/l.
IC: 32

PRODUCCIÓN

FECHA DE EMBOTELLADO: Septiembre 2006
Nº TOTAL DE BOTELLAS: 3.500u.
VOLUMEN: 75 cl.

COMERCIALIZACIÓN

Esta cosecha se comercializará durante los años 2008 – 2012

CONSUMO

Hasta 2012

CATA

Rojo picota de ribetes cardenalicios, capa alta. Nariz intensa, limpia y bastante franca con notas primarias y varietales. Predominan las frutas del bosque maduras, algunas frutas negras como ciruelas o moras, especias dulces, ligeros balsámicos, monte bajo, hierbas aromáticas, algunos toques ahumados de la madera y ligeras puntas alcohólicas. En boca es potente y amplio, paso firme y final poderoso que deja recuerdos balsámicos y de frutas negras. Persistencia alta.

CON QUÉ ACOMPAÑAR

Guisos de carne, cordero, ternera al horno, caza menor, queso curado....Temperatura de servicio: 18-20°

EMBOTELLADO / EMBALAJE

ETIQUETA FRONTAL: 50x130mm
ETIQUETA POSTERIOR: 50x95mm
CORCHO: natural primera de 44mm
ENVASE: bordelesa troncocónica
COLOR: Negro
CAPACIDAD: 750 ml.
EMBALAJE
Caja de 6 botellas (325x255x162mm)
Caja de 3 botellas (330x237x80mm)
Caja de 1 botella (326x80x80mm)

