

# PETIRROJO

## ORGANIC WINE

### NOTAS DE CATA

Vino de color rubí intenso con notas violáceas. Moderno y fresco, muy frutal en nariz, con cerezas, grosellas y frutos rojos. Jugoso en boca, gran fineza y taninos de textura media.

### MARIDAJE

Combina perfectamente con sabores fuertes y condimentados, preparaciones de carne de vacuno, jamones sazonados y quesos maduros.

Temperatura de Servicio: Otoño/Invierno a 16°C.  
Primavera/Verano a 13°C.

**COSECHA:** Realizada de manera manual en bins de 350 kgs.

**ELABROCIÓN:** Maceración pre fermentativa 5 días a 10°C.  
Fermentación 7 a 10 días a 28°C.  
Maceración post fermentativa de 1 a 2 semanas.

**CRIANZA:** 6 meses en barrica de Roble Francés y Americano.

---

**VARIEDAD:** 100% Cabernet Sauvignon

**DO:** Valle del Maipo – Valle del Maule

