



**CORTIJO
TRIFILLAS**



PETIT VERDOT

Vino tinto criado en barrica 12 meses



VARIEDADES

Petit Verdot 100%.

REGIÓN

Vino de la Tierra de Castilla.

CRIANZA

Al completar la fermentación maloláctica, se somete al vino a una crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano al 50% y posteriormente se pasa a una crianza en botellero a temperatura y humedad controladas, que le aportan su elegante bouquet y su persistencia en el paladar.

NOTA DE CATA

Vino de la variedad Petit Verdot 100%, que en la copa se presenta con un color rojo oscuro con reflejos negros y tonalidades marrones, en nariz se muestra con aromas especiados, frutas negras, acompañado por un toque herbal/floral. En boca es muy complejo con gran volumen en el que también están presentes su tanicidad suave y pulida redondeándose con la acidez.

MARIDAJE

Ideal para todo tipo de quesos, platos especiados, carnes, guisos y asados. Especialmente indicado para platos grasos.

VINIFICACIÓN

Las uvas se vendimian a mano cuando su estado de maduración está en un avanzado estado para potenciar su carácter varietal. Fermentación con maceración durante 14 días extrayendo las pepitas a mitad del proceso. Maloláctica en barrica y posterior crianza en roble. Al terminar su crianza, se filtra levemente antes de proceder a su embotellado y crianza en botella.

TEMPERATURA DE SERVICIO

18°C - 20°C

FORMATO

Botella Bordelesa Élite Troncocónica 75cl – 6 Bot. x caja



TERRAMAGNA

Paseo de la Explanada de España N°11. 03002 Alicante (España)
Tel.: (+34) 965 211 955 - Mail: info@grupoterramagna.com