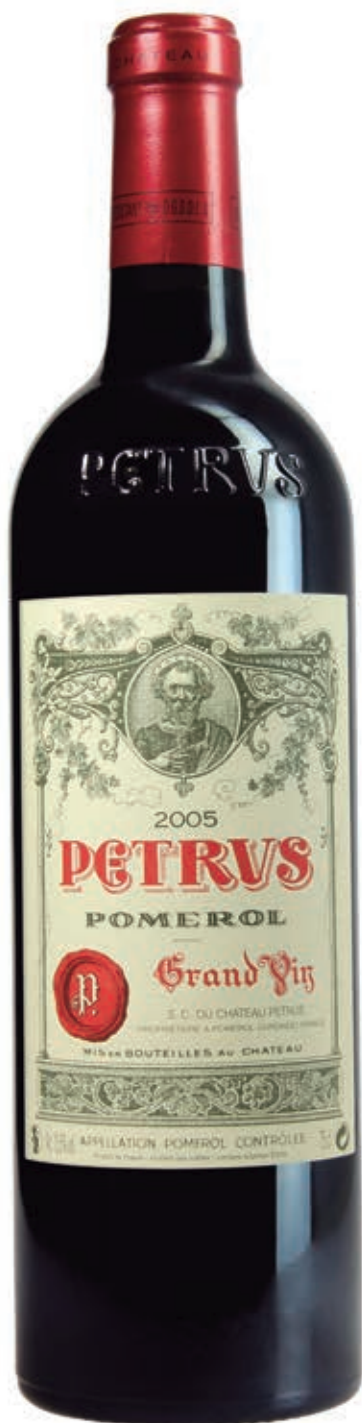




WWW.AMPELY.COM

Pétrus

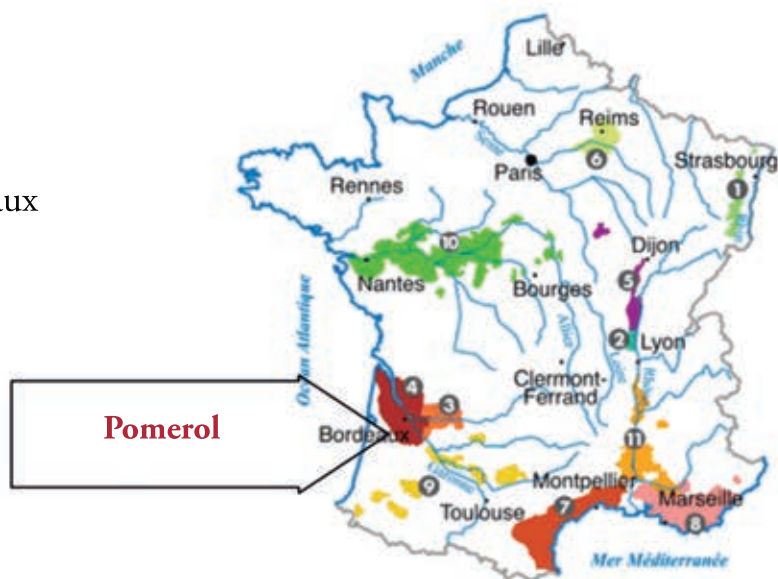


Origen:

Francia, Pomerol, Bordeaux

Denominación:

Pomerol AOC



Terroir:

El suelo está conformado por una capa de grava situada entre dos de arcilla que actúan como esponjas, evitando excesos y carencia de agua. Un suelo único en su aréa.

Vinificación:

Las uvas se recolectan totalmente a mano a lo largo de un período de no más de 3 días, preferentemente antes de que la uva madure, lo que permite controlar la calidad de la misma. Se fermenta en cubas de cemento a temperatura controlada y se deja envejecer en barricas de roble francés de 24 a 26 meses.

Viñedo:

11,4 hectáreas

Cepa:

100% Merlot

Degustación:

Color oro brillante. Aromas a mineral y notas de mantequilla. Boca grasa, delicada y equilibrada.

El Consejo del Vinicultor:

Vino color granate con aromas intesos de frutas y especias. Sabores con un toque de madera y un final a regaliz. Vino muy estructurado, complejo y elegante.apertivo.