



CAMPOS DE SOLANA

ES SABER ELEGIR



ESTHER ORTIZ



COLOR
Violeta intenso.



AROMA
Grosella negra, mora, especias,
lavanda, mentolado, tostado.



GUSTO
Denso, con cuerpo pero
elegante, complejo con taninos
maduros y dulces, excelente
frescura, final largo y ahumado.



MARIDAJE
Carnes rojas a la parrilla, como
bife de chorizo y bife de lomo,
cordero, aves, y carnes de caza.

ORIGEN: Finca El Mirador, Valle de Santa Ana, Tarija

ALTURA: 2000 m s. n. m. **COSECHA:** Manual

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% Petit Verdot

VINIFICACIÓN: Maceración larga, remontados frecuentes. Sin clarificación, ni filtración. Crianza en barrica en roble francés parcialmente nuevo durante 24 meses, seguidos posteriormente de otros 6 meses en botella antes de su lanzamiento.

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años **ALCOHOL:** 14,4% v/v

ACIDEZ: 6.0 g/L (en ácido tartárico)

pH: 3,6 **AZÚCAR RESIDUAL:** 2,84 g/L

CITA DEL ENÓLOGO:

Santa Ana ofrece una larga temporada, ideal para el Petit Verdot de maduración tardía. Esta variedad se ha adaptado fantásticamente a las condiciones de gran altitud, beneficiándose de los altos rayos UV y de la gran diferencia de temperatura diurna para preservar la frescura. Inicialmente se pensó en utilizar el vino de Petit Verdot para mejorar los ensamblajes existentes, pero con el tiempo Esther Ortiz se ha convertido en uno de nuestros mejores vinos. Esther significa "Estrella" y es un tributo a la esposa del fundador. Nelson Sfarcich, enólogo jefe.

RECONOCIMIENTOS:



MEDALLA DE ORO en VINALIES
2019, Francia, cosecha 2016.



MEDALLA DE ORO Concurso
Mundial de Bruselas 2017.

