



ENTRESIJO

PV

PETIT VERDOT · DOP JUMILLA · TINTO DE GUARDA · 2024

La otra cara de Entresijo: un Petit Verdot de guarda, profundo y con carácter.

ENTRESIJO PV nace con el mismo cuidado que nuestro Monastrell: vendimia a mano de madrugada, en cajas pequeñas, y selección manual de la uva antes de entrar en bodega.

Se elabora de forma artesana en pequeñas tinas, con cinco días de maceración en frío y fermentación a temperatura controlada. Después se cría en barrica de roble francés y reposa entre barrica, depósito y botella hasta completar 30 meses antes de salir al mercado.

El resultado es un tinto de color intenso y gran estructura, con la fruta negra y el fondo especiado propios del Petit Verdot, pensado para crecer en botella.

> *«Lo que Entresijo guarda en otra uva.»*
>
> VIDES CALIZA · ENTRESIJO PV 2024

FICHA TÉCNICA

Uva **100 % Petit Verdot**	Tipo · Origen **Tinto de guarda · DOP Jumilla**
Crianza **Barrica de roble francés · 30 meses entre barrica, depósito y botella**	Graduación **14,5 % vol.**
Temperatura de servicio **14–16 °C**	Formato · Alérgenos **0,75 L · Contiene sulfitos**

DE LA MISMA BODEGA

ENTRESIJO · THE SPANISH MONASTRELL MONOVARIETAL WINE AMBASSADOR
GUÍA WINEUP 2024 · 2025 · 2026

94+ PUNTOS GRAND GOLD TASTE
GUÍA WINEUP 2026

Vides Caliza está en la carta de más de 50 restaurantes, 11 de ellos con estrella Michelin.

DATOS LOGÍSTICOS

Caja: 6 botellas de 0,75 L

TIENDA ONLINE
Escanea y compra en
videscaliza.com/shop

VIDES CALIZA
CRAFTED SPANISH WINES

www.videscaliza.com
Ctra. Tobarra, s/n · Ontur (Albacete)