

PETRUS

Equipo Deckman's: hoy exploramos **Petrus**, uno de los vinos más icónicos de **Pomerol, Right Bank, Burdeos**. Petrus es sinónimo de **lujo, concentración y perfección**, y su prestigio internacional lo convierte en referencia obligada para comprender cómo un vino puede ser el **símbolo de identidad, calidad y excelencia**.

Historia y ubicación:

Petrus se ubica en la pequeña región de **Pomerol**, junto al río Dordogne, sobre suelos arcillosos de alta retención de agua, ideales para Merlot. A diferencia de otros Premier Crus del Médoc, Pomerol nunca fue clasificado oficialmente en 1855, pero Petrus ha alcanzado un estatus global equivalente a un Premier Cru. La propiedad ha sido históricamente gestionada por la familia Moueix, con Jean-François Moueix liderando la producción moderna.

Terroir y características:

Los viñedos de Petrus tienen suelo **arcillo-calcáreo**, con exposición perfecta al sol y microclimas que favorecen maduración óptima. El vino es **100% Merlot**, lo que permite fruta concentrada, taninos sedosos y gran longitud en boca. Su estilo combina **profundidad, elegancia y equilibrio**, y cada añada refleja con precisión el terroir único de Pomerol.

Estilo internacional:

Petrus es reconocido por su **profundidad, complejidad aromática y capacidad de guarda**. Los aromas incluyen frutos negros maduros, chocolate, trufa, cedro y notas especiadas. La textura es aterciopelada, con taninos finos que acompañan perfectamente la comida. Es un vino serio, que representa lujo y refinamiento, y que define los estándares de Merlot de alta gama en el mundo.

Wine Facts y presencia mundial:

- Región: Pomerol, Right Bank, Burdeos
- Uva: 100% Merlot
- Capacidad de guarda: 30–50 años o más
- Presencia internacional: coleccionistas, subastas, restaurantes top, sommeliers
- Reconocido por consistencia, concentración, profundidad y prestigio global

Dueño y enólogo:

- **Dueño:** Jean-François Moueix y familia Moueix
- **Enólogo:** Denis Durantou, quien supervisa vinificación, crianza y consistencia año tras año

Puente con Baja California y Deckman's:

Aunque Petrus es un vino de ultra lujo y nuestro Valle no reproduce exactamente su clima o suelo, los principios son aplicables: **estructura, fruta concentrada y armonía con la mesa**. Nuestros ensambles de Merlot y Cabernet del Valle de Guadalupe y Ojos Negros reflejan estos valores: tanino elegante, fruta expresiva y capacidad de acompañar carnes y platos complejos del menú Deckman's, generando la misma sensación de refinamiento y prestigio a escala local.

Maridaje práctico:

- Rib eye, borrego, costilla braseada, solomillo, platos con reducción y hierbas
- Platos con grasa o salsas densas → los taninos limpian el paladar

Tip de servicio:

Cuando el cliente mencione Petrus o Pomerol, usa el puente mexicano:

“Si le gusta Petrus, nuestro ensamble del Valle ofrece la misma estructura, fruta y elegancia, perfecto para acompañar su plato.”

Cierre motivacional:

Petrus nos enseña que **precisión, cuidado extremo y respeto por el terroir producen vinos legendarios**. En Deckman's aplicamos la misma filosofía: servimos **Baja California con orgullo, disciplina y excelencia**, cada copa y cada mesa, transformando la experiencia del cliente en algo único, memorable y diferenciador.