

# GREY

[GLACIER]

CARMÈNÈRE  
GREY  
2011

Se muele solo un 50% de la uva, y se hace una maceración pre-fermentativa a unos 8°C por 5 días, cuando empieza a subir la temperatura, se comienza a remontar, fermentando entre 22 a 26°C, los remontajes se deciden todos los días por degustación. El encubado total duro 35 días, para luego bajar directamente a barricas, y hacer la fermentación maloláctica en barricas. Esto es uno de los detalles de crianza de Grey, claves para cuidar la armonía entre el vino y las barricas.

El 100% de este vino se dejó reposar durante 18 meses en barricas de encina francesa de grano extrafino, en donde el 33% de ellas fueron de primer uso, y el 66% de segundo y tercer año, luego el vino permaneció en botella durante 8 meses. Se trasegó 3 veces.

Alc/Vol: 13,8%GL; pH: 3,45; Acidity: 5,9 g/L (Ac. Tartárico).

Este vino está listo para tomar ahora pero se puede guardar hasta 10 años en óptimas condiciones de conservación con potencial de mejora en la complejidad. Se recomienda decantar 30 minutos antes de consumir

## VIÑEDO

### Block 5

La cosecha se realizó el viernes 13 de Mayo. Los racimos fueron recolectados manualmente en pequeñas cajas de 13 kilos, para ser seleccionados a mano y que las uvas lleguen por gravedad a los estanques solo por cintas, sin utilización de bombas, los estanques están bajo el nivel del suelo.

Variedad: Carmènère 97% - Petit Verdot 3%.

D.O. Valle del Maipo, Viñedo Trinidad.

Un suelo de origen arcillo-arenoso atípico ya que tiene alrededor de 5 perfiles a distintas profundidades, un primer perfil arcilloso, luego un segundo perfil de arena gruesa con piedras, luego un perfil mezclado granito con arena, luego nuevamente un perfil arcilloso para terminar con un perfil profundo de arena gruesa con pequeñas piedrecitas.

comentarios del  
**Enólogo**

*Chipe Tasso*

enólogo jefe

A la vista notamos un rojo cereza intenso con notas violeta.

En la nariz hay varias capas aromáticas que hacen que sea muy complejo en aromas, comenzando con frutos negros como moras, cereza negra, luego se siente el clásico bosque chileno, que se mezcla con pimientas y especias. Luego también se siente tierra húmeda e incluso algunas notas minerales a grafito.

Finalmente en boca. Es un vino de cuerpo vibrante y fresco. Tiene una entrada suave, con taninos aterciopelados y firmes, una rica acidez que mantiene un frescor y lo hace largo y persistente. Se siente las frutas negras y la tierra húmeda, lo que hace que sea un vino complejo y a la vez elegante.

Se recomienda beber a una T entre 16-18° C. Ideal para acompañar quesos semi-maduros del tipo Provolone y carnes grilladas con especias, pastas con champiñones y lo que los paladares elijan.

## CARMÈNÈRE



Google earth Trinidad single block N°5 / Carmènère 34°01' 17,82"S - 71°21' 09,28"O

VIÑA VENTISQUERO

www.ventisquero.com