

Pangea es un vino ultra Premium que combina una excepcionalmente aromas, sabores y concentración.

De un intenso color oscuro, destaca por su complejo y particular aroma envolvente, manteniendo el carácter del Syrah cultivado en el terroir de Apalta: con notas de berries, mezclando armoniosamente con especias, condimentos y mineralidad provenientes de los distintos tipos de suelos del Syrah. Se distinguen también sabores como pimienta negra, chocolate negro, café y grafito, y en la mezcla hay un pequeño porcentaje de Cabernet Sauvignon (5%) que nos entrega firmeza de taninos y algo distintivo.

La Vendimia 2005, fue un año, y de producción limitada, produciendo como resultado uvas maduras y concentradas, con un promedio de un kilo por planta.

Con un meticuloso estilo de vinificación que nos ayuda a conseguir la mejor expresión de nuestra fruta, obteniendo taninos suaves y largos, con una buena concentración, logrando obtener un vino de gran cuerpo y elegancia, junto a una acidez equilibrada ideal para ser un vino gastronómico. Luego tras una guarda de 18 meses en barrica de encina francesa, lo dejamos reposar 12 meses más en la botella, obteniendo un vino balanceado, envolvente y concentrado que mantiene toda la pureza, la elegancia y vitalidad de nuestra fruta.

VIÑEDO DE ORIGEN	Viñedo de Apalta, en el valle de Colchagua.
UBICACIÓN	El viñedo está ubicado en el valle de Colchagua, a 160 Km. al sud-oeste de Santiago.
COMPOSICIÓN DE SUELOS	Suelo granítico y arcillas rojas, de las alturas de Apalta. Profundidad de 1,5 a 2 metros. Altitud de 250 a 300 mts sobre el nivel del mar.
INFORMACIÓN DE COSECHA	La cosecha fue realizada a mano entre el 5 y el 28 de abril de 2004.
TEMPERATURA	Se debe servir entre 16° y 18°C.
GUARDA DE BARRICA	Envejecido por 18 meses en barrica de roble francés, 50% barrica nueva.
GUARDA EN BOTELLA	12 meses en botella.
CONSUMO	Un vino que puede disfrutarse ahora aunque posee un gran potencial de guarda hasta 15 años.

