

Pangea es un vino ultra Premium que une la más fina combinación de concentración, sabores y aromas.

Con un intenso color oscuro, destaca por su complejo y rico aroma envolvente, manteniendo el carácter del Syrah cultivado en el valle de Apalta, con notas de berries rojas y azules, mezclando armoniosamente sabores de especias como pimienta negra, chocolate amargo y sutiles notas a vainilla y caramelo. Los taninos son maduros y generosos resultado de una seca y cálida temporada de crecimiento en el valle.

La vendimia trajo una pequeña cosecha de bayas excepcionalmente maduras y concentradas, con una producción de solo un kilo por parra.

Una fermentación meticulosamente controlada nos permitió crear un vino poderoso y de gran cuerpo.

Tras una guarda de 20 meses en bodega de encina francesa de grano fino, 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 de Apalta.

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 11 y el 18 de abril de 2005.
TEMPERATURA	Se debe servir entre 16° y 18°C.
GUARDA DE BARRICA	Envejecido por 20 meses en bodega de roble francés.
GUARDA EN BOTELLA	9 meses en botella.
CONSUMO	Un vino que puede disfrutarse ahora aunque posee un gran potencial de guarda hasta 15 años.

