



P A N G E A

Pangea 2006 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 aromas de frutas rojas como frambuesas y cerezas, mezclado armoniosamente con especias, condimentos y una mineralidad provenientes de los distintos tipos de suelos del Syrah, que contienen hierro y cuarzo, que entrega sabores de grafito, también se distinguen sabores como pimienta negra, y chocolate negro.

Con un estilo de vinificación que busca obtener vinos equilibrados, con fermentaciones lentas, de temperaturas un poco más bajas, nos ayuda a conseguir la mejor expresión de nuestra fruta y mineralidad, obteniendo taninos suaves y largos, con una buena concentración y elegancia, junto a una acidez equilibrada ideal para ser un vino gastronómico. Luego tras una guarda de 20 meses en barrica de encina francesa, lo dejamos reposar 12 meses más en la botella, obteniendo un vino balanceado y concentrado que mantiene toda la pureza, elegancia y vitalidad de nuestra fruta.



Viñedo de Origen: Viñedo de apalta, en el valle de colchagua

Ubicación: El viñedo esta ubicado en el valle de colchagua, a 160 km. al sud-oeste de santiago

Composición Suelo: De arcillas rojas, con granitos de suelo naranjos con incrustaciones de cuarzo y hierro, de las laderas de apalta. Profundidad de 1,5 a 2 metros. Altitud de 250 mts sobre el nivel del mar.

Información de Cosecha: La cosecha fue realizada a mano entre el 5 al 10 de abril, 2006

Temperatura: Se debe servir entre 16° y 18°c

Guarda en Barrica: Envejecido por 20 meses en barrica de roble francés, 60% barrica nueva.

Guarda en Botella: 12 meses en botella

Consumo: Un vino que puede disfrutarse ahora aunque posee un gran potencial de guarda de 15 a 20 años.

VIÑA VENTISQUERO

www.ventisquero.com