



P A N G E A

Pangea 2007 es un vino ultra Premium que posee una excepcional combinación entre concentración, sabores y aromas. Empieza con un color oscuro intenso, pasando por sus ricos y complejos aromas que reflejan todo lo que es un Syrah en el valle de Apalta, finalizando en la boca con notas de frutos rojos y negros combinados armoniosamente con especias como pimienta negra, chocolate amargo con notas a vainilla y notas minerales como el grafito. Taninos maduros y generosos, es el resultado de una vendimia de clima seco y tibio en el valle de Apalta.

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 100% de este vino durante 20 meses en barrica de roble francés, siendo 50% de barricas nuevas, lo dejamos reposar 24 meses más en la botella, obteniendo un vino balanceado y concentrado que mantiene toda la pureza, elegancia y vitalidad de nuestra fruta.



Viñedos de origen: Fundo La Roblería en Apalta - Valle de Colchagua

Composición Suelo: Graníticos, y con arcillas rojizas, depósitos minerales como cuarzo y hierro propios de los suelos de Apalta. Profundidad de 1,5 a 2 mt y una altura de alrededor de 250 a 300 m.s.n.m.

Información de Cosecha: La cosecha se realizó desde el 5 al 15 de Abril de 2007, a mano, momento en que los pequeños racimos presentaron cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos.

Guarda en Barrica: Envejecido 20 meses en barrica de roble francés, 50% barrica nueva.

Guarda en Botella: 24 meses en botella.

Datos Técnicos: Alc/Vol: 14,5%GL; pH: 3,6; Azúcar Res: 2,27g/L; Acidez: 5,25 g/L(Ac. Tartárico).

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

VIÑA VENTISQUERO

Un paso más allá

www.ventisquero.com