



PANGEA

Pangea 2008 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: Valle de Colchagua. Fundo Apalta

Ubicación: El viñedo está ubicado en el valle de Colchagua, a 160 km. al sud-oeste de Santiago

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 10 al 15 de Abril, cerca de 15 días antes que la cosecha 2007, debido a un marzo más cálido, y evitando cosechar sobremaduro. A la vez es un año de un 20% menos de rendimiento. Es una mezcla de los cuarteles 15, 14 y 16. Todos cuarteles en laderas de pendiente de más de un 30%.

Vinificación: Se realizó una maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas por 5 días para extraer mayor cantidad de color y aroma, a continuación, el mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable. Las temperaturas de fermentación fueron entre 22°C y 26°C. Vino sin clarificar y sin filtrar.

Guarda: El 100% de este vino se dejó reposar durante 20 meses en barricas de roble francés, 50 % de barricas nuevas. Luego fue guardado en botella durante 24 meses.

Datos Técnicos: Alc/Vol: 14,5%GL; pH: 3,43; Azúcar Res: 1,63g/L; Acidez: 5,73 g/L(Ac. Tartárico).

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

Potencial: Se puede beber ahora o esperar al menos 10 años en condiciones de guarda adecuadas.

Notas de Cata: Este vino posee una excepcional combinación entre concentración, sabores y aromas. Pangea tiene un color oscuro intenso, ricos y complejos aromas que reflejan todo lo que es un Syrah en el valle de Apalta. Notas de frutos negros combinados armoniosamente con especias como pimienta negra, chocolate amargo. Notas a tierra húmeda y notas minerales como el grafito. Taninos maduros y firmes, vino de mucha estructura, se recomienda airear.

VIÑA VENTISQUERO

www.ventisquero.com