



P A N G E A

Pangea 2010 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 Variedad: Syrah 100%

Viñedos de origen: Viñedo La Roblería, Fundo de Apalta. Valle de Colchagua.

Suelo: Graníticos 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.

Vendimia: La cosecha se realizó desde el 12 al 16 de Abril, el clima de esta cosecha fue perfecto, con un marzo templado, y abril fresco, logrando cosechar con una madurez óptima, esta cosecha es una cosecha clásica, un año muy elegante. Es una mezcla de los cuarteles 13, 14, 15, 16 y 17. Todos cuarteles en laderas de pendiente de más de un 30%, con exposición Sur-poniente.

Vino

Vinificación: Se realizó una maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas por 5 a 7 días para extraer mayor cantidad de color y aroma, a continuación, el mosto fue fermentado en estanques pequeños de 3 a 5 ton de acero inoxidable y también tinajas abiertas de 1 a 2 ton. Las temperaturas de fermentación fueron entre 22°C y 26°C.

Luego se hace una maceración post-fermentativa por un mínimo de 15 días, para luego bajar a barricas y hacer la fermentación maloláctica en barricas, con bacterias nativas, que le dan más complejidad al vino

Guarda: El 100% de este vino se dejó reposar durante 22 meses en barricas de roble francés de grano extrafino para poder tener una crianza larga, 50 % de barricas nuevas y 50% barricas de un uso. Luego fue guardado en botella por un mínimo de 18 meses.

Mezcla: todos los componentes se guardan por separado y se mezclaron 2 semanas antes del embotellado, este vino no se clarifica ni se filtra, por lo que puede presentar precipitados naturales del vino con el tiempo

Pangea no se clarifica ni se filtra, pudiéndose encontrar depósitos naturales en la botella con el tiempo.

Datos Técnicos: Alc/Vol: 14,0%GL pH: 3,48 Azúcar Res: 1,8 g/L Acidez: 5,8 g/L (Ac. Tartárico).

Potencial de guarda: Se puede beber ahora o esperar al menos 10 años en condiciones de guarda adecuadas (12°C a 18°C, sin presencia de luz).

Notas de cata

Pangea tiene un color oscuro intenso, ricos y complejos aromas que reflejan todo lo que es un Syrah en el valle de Apalta, con notas de frutos negros, de arándanos que se mezclan armoniosamente con especias como pimienta negra, notas minerales como el grafito, muy clásico de este terroir, de suelos graníticos con altos contenidos de cuarzo. Taninos maduros y firmes, vino de mucha estructura y acidez se recomienda una previa decantación.

Este vino posee una excepcional combinación entre concentración, sabores y aromas.

VIÑA VENTISQUERO

www.ventisquero.com