



P A N G E A

Pangea 2011, 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 Variedad: Syrah 100%

Viñedos de origen: Valle de Colchagua. Fundo Apalta.

Suelo: Graníticos, y con arcillas rojizas, depósitos minerales como cuarzo y fierro 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 19 al 25 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 **Fermentación:** 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 tinas 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.

Crianza: 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. 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: 14,5%GL; pH: 3,5; Azúcar Res: 2,58 g/L; Acidez: 5,61 g/L (Ac. Tartárico).

Potencial: 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