

## Viñedo

**Variedad:** 100% Syrah

**Denominación de Origen:** Viña Apalta, Valle de Colchagua

**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 06 al 23 de Abril, La Cosecha 2013 fue un año frío en Chile. Las bajas temperaturas durante el período de maduración permitieron una temporada de madurez lenta, presentándose una buena intensidad aromática y gran frescor de los vinos a través de aromas característicos de las variedades y acidez crocante respectivamente. Además, durante el período de madurez la presencia de lluvias fue escasa y por lo tanto la condición sanitaria de la uva al momento de la cosecha fue la óptima. 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 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. Pangea no se clarifica ni se filtra, pudiéndose encontrar depósitos naturales en la botella con el tiempo.

**Datos Tecnicos:** Alc/Vol: 14% GL,  
pH: 3,55  
Az. Residual: 2,00 g/L  
Acidez: 5,27 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 rojo oscuro intenso, con unos tonos violáceos. Es un vino de aromas frutales, como moras y arándanos y a la vez minerales como grafito, muy típico de los suelos de Apalta, que son muy graníticos y con muchos minerales como fierro y cuarzo. En boca es un vino con sabores a frutos negros y especias como pimienta negra, notas a tierra húmeda y grafito, posee taninos maduros y firmes, es un vino de mucha estructura, el cual necesita y se recomienda airear o decantar antes de beber.

