

## Viñedo

**Variedad:** 100% Syrah

**D.O:** Valle de Colchagua. Viñedo Apalta

**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.

**Vendimia:** La cosecha se realizó desde el 12 al 26 de Abril, La Cosecha 2014 presentó temperaturas medias a altas en casi todos los valles de Chile durante el periodo de madurez, 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

**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:** Este vino se dejó reposar durante 22 meses en barricas de roble francés de grano extrafino para poder tener una crianza larga. La mitad fue en barricas nuevas y la otra mitad en barricas de un uso. Todos los componentes se guardaron por separado y se mezclaron dos semanas antes del embotellado. Luego se reservó en botella por al menos 18 meses. Pangea no se clarifica ni se filtra, por lo que se pueden encontrar depósitos naturales en la botella con el pasar del tiempo.

**Datos Técnicos:**

Alc/Vol: 14.5% GL

pH: 3.33

Azúcar Residual: 2.00 g/L

Acidez: 5.56 g/L (Acido Tartárico)

**Potencial de Guarda:** Es un vino que puede disfrutarse hoy aunque posee un gran potencial de guarda de al menos entre 8 a 10 años.

## Notas de Cata

Pangea es un vino envolvente, distinguido y dueño de un color oscuro intenso, con aromas ricos y complejos, que se funden en boca con notas suaves de berries, rojos y azules, que se mezclan en perfecta armonía con especias como pimienta negra, chocolate amargo y sutiles notas a vainilla y caramelo. Este vino posee una excepcional combinación entre concentración, sabores y aromas. Pangea es en esencia un Syrah del valle de Apalta, y un fiel reflejo de su terroir, de suelos graníticos con altos contenidos de cuarzo, propiedades que más tarde se reflejan cada copa. Es un vino de mucha estructura y acidez, de taninos maduros y firmes, que se recomienda decantar antes de consumir. Se recomienda armonizar con carnes a las brasas, cordero, y carnes de caza

