

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 de este vino se realizó desde el 23 de marzo al 3 de Abril. El año 2015 fue seco y de temperaturas altas, lo que trajo como consecuencia una maduración temprana de la fruta, dos semanas antes de lo normal. Esto permitió a la uva tener una buena intensidad aromática y a la vez una alta concentración de sabores. 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. Esta botella representa una mezcla de los cuarteles 13, 14, 15, 16 y 17. Todos éstos se encuentran en laderas con pendiente de más de un 30%, con una exposición Sur-Poniente.

Vino

Fermentación: Se realizó una maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas durante 5 a 7 días para extraer mayor cantidad de color y aroma. Posteriormente el mosto fue fermentado en estanques pequeños de 3 a 5 toneladas de acero inoxidable y también en tinas abiertas de 1 a 2 toneladas. Las temperaturas de fermentación fueron entre 22°C y 26°C. Luego se hizo una maceración post-fermentativa por un mínimo de 15 días, para después bajar a barricas y hacer la fermentación maloláctica en barricas con bacterias nativas, las 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: 3,41

Acidez: 5,0 g/L (Acido Tartárico)

Azúcar Residual: 1,91 g/L

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 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

