

## Viñedo

**Variedad:** 100% Syrah

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

**BLOCK:** 13, 14, 15, 16, 17

**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 18 de marzo al 14 de Abril. La vendimia 2016 fue una vendimia fresca y de temperaturas moderadas. La uva fue madurando lentamente lo que permitió un desarrollo equilibrado. La temporada de clima fresco permitió hacer vinos de mucho frescor, acidez vibrante y alcohol moderado.

## 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 de 300 litros de capacidad, 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 Técnicos:

Alc/Vol: 14.5% GL

pH: 3.16

Acidez: 4.92 g/L (Acido Tartárico)

Azúcar Residual: 2.51 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).

Pangea tiene un color rojo violáceo oscuro intenso, ricos y complejos aromas que reflejan todo lo que es un Syrah en el valle de Apalta, con notas de frutos negros, que se mezclan con aromas a frambuesa, y 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. Se recomienda armonizar con carnes a las brasas, cordero, y carnes de caza

## Notas de Cata

