



VERTICE

APALTA VINEYARDS



2013

Viñedo

Variedad: Carménère 51% - Syrah 41%

Viñedos de Origen: Valle Colchagua

Suelo: Carménère está plantado en un suelo arcilloso y Syrah en un suelo granítico con un porcentaje de arcilla, ambos suelos se encuentran en las laderas superiores de Apalta. Profundidad de 1 a 2,5 m y una altitud de 400 a 470 m.s.n.m.

Vendimia: La cosecha se realizó en forma manual del 19 al 26 de abril para el Syrah y del 17 al 25 de abril para el Carménère.

Vinificación

Fermentación: Se realizó una maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas para extraer mayor cantidad de color y aroma, a continuación, el mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable pequeños y también en estanques abiertos. El concepto del manejo del tanino en este vino es muy importante.

Crianza: Envejecido por 20 meses en barricas de roble francés de grano extra_x001F_no, en donde un 40% corresponde a barrica nueva y el resto 2° y tercer uso.

Datos Técnicos: Alc/Vol: 14 % GL; Ph: 3,56; Acidez 5,44 g/L (Ac. Tartárico); Az. Residual: 2,67 g/L.

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

Color: Rojo profundo, con tonos violeta.

Aromas: Frutos negros tipo moras y berries, mezclados con como pimienta negra, tierra húmeda, notas de bosque nativo, algo de gra to.aromas a especias suaves

Boca: Es un vino de estructura firme, taninos sedosos y con sabores a frutos negros y especias, una acidez media alta que le da un equilibrio en boca y hace que el vino sea persistente.

Gastronomía

Es un gran acompañante a la cocina especiada como la india, tailandesa, mexicana, española y otros platos más complejos. Acompaña quesos semi-maduros y carnes con 2010 sabor fuerte como jabalí y ciervo



VENTISQUERO
Española Desafinada

www.ventisquero.com