



VERTICE  
APALTA VINEYARDS



2014

## Viñedo

**Variedad:** 52% Carménère - 48% Syrah

**D.O:** Valle de 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 20 al 30 de abril para el Syrah y del 21 al 28 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 24 meses en barricas de roble francés de grano extra fino, en donde un 40% corresponde a barrica nueva y el resto 2° y tercer uso. Luego se guarda en botella por un mínimo de 24 meses.

### Datos Técnicos:

Alc/Vol: 14,5 %GL

pH: 3,48

Acidez: 5,98 g/L (Acido Tartárico)

Azúcar Residual: 2.00 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 abor fuerte como jabalí y ciervo



VENTISQUERO  
Español Desafiante

[www.ventisquero.com](http://www.ventisquero.com)