



VERTICE
APALTA VINEYARDS



2015

Viñedo

Variedad: 53% Carménère - 47% 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 08 al 16 de Abril para el Syrah y del 28 al 06 de Mayo 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 22 meses en barricas de roble francés de 300 litros, en donde un 40% corresponde a barrica nueva y el resto en segundo y tercer uso. Luego se guarda en botella por un mínimo de 14 meses.

Datos Técnicos:

Alc/Vol: 14,5 %GL

pH: 3,5

Acidez: 5,6 g/L (Acido Tartárico)

Azúcar Residual: 2,5 g/L

Potencial de Guarda: Es un vino que puede disfrutarse hoy, y posee un gran potencial de guarda de al menos 15 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 grato 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 sabor fuerte como jabalí y ciervo.



VENTISQUERO
Español Desafiante

www.ventisquero.com