



VENTISQUERO

*Espíritu Desafiante*



# CLÁSICO

Carménère 2020

## VIÑEDO

Variedad: Carménère 85% Syrah 15%

D.O: Valle Central

Suelo: Graníticos, y Pedregoso de alta permeabilidad. Profundidad de 0,6 a 2 m.

Cosecha: La cosecha de los racimos se realizó entre el 30 de Marzo al 23 de Abril, una vez que las características organolépticas, aromas y taninos de las uvas se encontraban en su mejor momento.

Vendimia: Año de altas temperaturas en el mes de Enero lo que hizo acelerar la madurez de las uvas. En los meses de Febrero y Marzo las temperaturas se mantuvieron medias a altas, lo que finalmente adelantó la cosecha respecto de un año normal en alrededor de 10 a 12 días. Sin embargo, los niveles de acidez se mantuvieron altos permitiendo obtener vinos frescos y aromáticos.

## VINO

Fermentación: Los racimos fueron transportados a bodega donde se realizó una maceración pre -fermentativa a baja temperatura para extraer mayor cantidad de color y aroma, a continuación, el mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 24-26°C.

Crianza: El 30% de este vino se dejó reposar durante 4 meses en barricas de encina francesa, para luego permanecer en botella por 6 meses.

Datos técnicos:

Alc/Vol: 13.0% GL

pH: 3.70

Acidez: 5.66 g/L (Acido Tartárico)

Azúcar residual: 3.00 g/L

Potencial de Guarda: Se recomienda beberlo ahora o en los próximos 4 años en condiciones óptimas.

## NOTAS DE CATA

Color: Rojo cereza profundo.

Aroma: Resaltan aromas a frutas negras y rojas como arándano, mora, grosella, frutilla y cereza, junto a notas especiadas que se mezclan armoniosamente con toques de chocolate y vainilla.

Boca: Es un vino suave y equilibrado, con taninos maduros y aterciopelados que le otorgan un final persistente donde vuelven a aparecer las notas a frutos negros y chocolate.

## GASTRONOMÍA

Se recomienda beber a una T° entre 16-18° C. Ideal para acompañar quesos suaves y maduros, platos a base de crema, carnes como el cerdo y el cordero y, en general, platos bien condimentados.