



VENTISQUERO

Espíritu Desafiante



CLÁSICO

MERLOT 2018

VIÑEDO

Variedad: 85% Merlot - 15% Syrah.

D.O: Valle Central.

Suelo: Arcilla arenosa de 1 a 2 metros de profundidad.

Vendimia: La vendimia 2018 se caracterizó por tener temperaturas medias al inicio de la temporada, las cuales se mantuvieron con noches muy frescas hasta el momento de la cosecha, lo que permitió una madurez larga y pausada de las uvas.

Cosecha: La cosecha de los racimos se realizó entre el 28 de marzo al 17 de Abril, una vez que las características organolépticas, aromas y taninos de las uvas se encontraban en su mejor momento.

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 madera de encina francesa, para luego permanecer en botella por 6 meses.

Datos técnicos:

Alc/Vol: 12,5% GL

pH: 3,63

Acidez: 5,01 g/L (Acido Tartárico)

Azúcar Residual: 3.41 g/l

Potencial de Guarda: Se puede guardar hasta 4 años en condiciones óptimas.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo con matices violeta.

Aroma: Expresa intensamente ciruelas y cerezas, entrelazadas con notas a canela, tabaco, vainilla y chocolate.

Boca: Su equilibrio, cuerpo redondo y taninos suaves y aterciopelados confieren gran elegancia a este vino.

GASTRONOMÍA

Servir idealmente a temperaturas entre los 16 y los 18°C. Este vino acompaña perfectamente quesos semi maduros, carnes blancas o platos de pasta.