



VENTISQUERO

Espíritu Desafiante



CLÁSICO

Merlot 2019

VIÑEDO

Variedad: 85 % Merlot, 15 % Syrah .

D.O: Valle Central

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

Cosecha: La cosecha de los racimos se realizó entre el 11 de marzo al 12 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. Luego de que las temperaturas decayeran algo en Febrero, en Marzo vuelven a mantenerse medias a altas, 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 madera de encina francesa, para luego permanecer en botella por 6 meses.

Datos técnicos:

Alc/Vol: 12.5% GL

pH: 3.66

Acidez: 4.48 g/L (Acido Tartárico)

Azúcar residual: 3.66 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.