



VENTISQUERO

Espíritu Desafiante



CLÁSICO

Merlot 2020

VIÑEDO

Variedad: 85 % Merlot, 15 % Syrah .

D.O: Valle Central

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

Cosecha: La cosecha se realizó entre el 4 y 30 de Marzo, momento en que la uva presentó su mayor potencial aromático.

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

Datos técnicos:

Alc/Vol: 13.0% GL

pH: 3.62

Acidez: 5.23 g/L (Acido Tartárico)

Azúcar residual: 3.31 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.