



VENTISQUERO

Espíritu Desafiante



CLÁSICO

SYRAH 2018

VIÑEDO

Variedad: Syrah 85% - Cabernet Sauvignon 15%

D.O: Valle Central

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

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 11 al 20 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 y seleccionados para llenar por gravedad los estanques donde 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 a temperatura controlada de 24-28°C.

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

Datos técnicos:

Alc/Vol: 12,5% GL

pH: 3,69

Acidez: 4,94 g/L (Acido Tartárico)

Azucar Residual: 4.5g/l

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

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí profundo

Aroma: Expresivo e intenso en frutas frescas como ciruelas, cerezas, frambuesas y moras, junto a tonos de vainilla y chocolate blanco.

Boca: Suave y acidez equilibrada, buena concentración y taninos maduros. Fresco, con un final frutoso y especiado.

GASTRONOMÍA

Se recomienda beber a una T° entre 16-18° C. Ideal para quesos, carnes rojas, cordero y platos condimentados.