



VENTISQUERO

Espíritu Desafiante



CLÁSICO

CARMÉNÈRE 2018

VIÑEDO

Variedad: 85% Carménère, 15% Syrah.

D.O: Valle Central

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

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 07 y 08 de Mayo, una vez que las características organolépticas, aromas y taninos de las uvas se encontraban en su mejor momento.

VINIFICACIÓN

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: 12,5% GL

ph: 3,76

Acidez: 4,74 g/L (Acido Tartárico)

Azúcar Residual: 4.5 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.