



VIÑEDOS

VARIEDAD	85% Merlot - 15% Cabernet Sauvignon
D.O.	Valle de Maipo
SUELO	Arcillosos, ideales para esta variedad de 1 a 2 mt de profundidad.
VENDIMIA	La cosecha se realizó desde el 5 al 10 de Abril, momento en que la uva presentó cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos. Los racimos fueron recolectados manualmente, para luego ser transportados y seleccionados.

VINO

VINIFICACIÓN	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.
GUARDA	El 100% de este vino se dejó reposar durante 14 meses en barricas de encina francesa, para luego permanecer en botella por 6 meses.
DATOS TÉCNICOS	Alc/Vol:14,40%GL;pH: 3,65; Azúcar Res: g/L;2,35 Acidez: 5,01 g/L (Ac. Tartárico).
POTENCIAL	Se puede guardar hasta 7 años.

NOTAS DE CATA

COLOR	Rojo rubí con ribetes violáceos.
AROMA	Complejo y especiado, reúne armoniosamente una gama de diversos aromas como ciruela seca, pimienta negra, nuez moscada, canela, vainilla y chocolate.
BOCA	Robusto, de gran cuerpo, estructura equilibrada, potente y envolvente, de final largo y especiado.
GASTRONOMÍA	Se recomienda beber a una T° entre 16-18° C. Ideal para acompañar ciertos tipos de comida española, quesos semi-maduros, estofados y guisos. Además se combina muy bien con comida árabe, marroquí y platos a base de legumbres y frutos secos como ciruelas, higos, nueces y avellanas.

www.ventisquero.com

Bife à rolê ao molho pomodoro e purê de batatas. Jantar em 07 de junho de 2009.