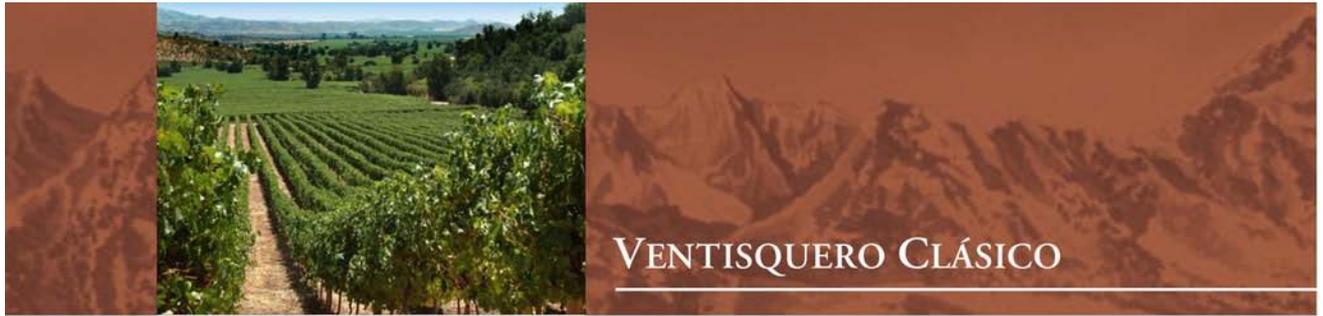


VENTISQUERO CLÁSICO



Syrah 2007

VIÑEDOS

VARIEDAD	Syrah 85% - Carménère 15%
D.O.	Valle de Colchagua
SUELO	Graníticos, y Pedregoso de alta permeabilidad. Profundidad de 0,6 a 1 m
VENDIMIA	La cosecha se realizó desde el 15 al 30 de Abril, momento en que la uva presentó cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos.
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.

VINO

GUARDA	El 10% de este vino se dejó reposar durante 6 meses en barricas de encina francesa, para luego permanecer en botella por 6 meses.
DATOS TÉCNICOS	Alc/Vol: 13,50GL; pH: 3,6; Azúcar Res: 4,97g/L; Acidez: 4,78 g/L (Ac. Tartárico).
POTENCIAL	Se puede guardar hasta 5 años.

NOTAS DE CATA

COLOR	Rojo violeta profundo.
AROMA	Muy expresivo e intenso en frutas frescas como ciruelas, cerezas, frambuesas y moras, junto a tonos de violeta, lavanda y especias, matizados con los aromas propios de la guarda en barrica.
BOCA	Se presenta suave e equilibrado, tiene un ataque envolvente con una buena concentración de taninos maduros que le dan un cuerpo estructurado. Fresco y juvenil, con un final frutoso y especiado.
GASTRONOMÍA	Se recomienda beber a una T° entre 16-18° C. Acompaña carnes ahumadas, comida exótica, platos fuertes y bien condimentados e incluso con algunas preparaciones agrídulces.

Macarrão verde ao molho de picanha. Jantar em 25 de agosto de 2009.