

**GREY**  
[GLACIER]

**CABERNET  
SAUVIGNON  
GREY  
2010**

Se realizó una maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas entre 8°C a 10°C por 5 días con el fin de lograr mayor extracción de color y aroma de las pieles.

A continuación, el mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable. Una vez finalizada la fermentación se realizó maceración post-fermentativa logrando con esto una mayor concentración y estructura del vino.

El 100% de este vino se dejó reposar durante 18 meses en barricas de encina francesa de grano extrafino (33% de barrica nueva), para luego permanecer en botella por 8 meses.  
Potencial: Se puede guardar hasta 10 años.

Datos Técnicos:  
Alc/Vol: 14,0%GL;  
pH: 3,52  
Acidez: 5,6 g/L (Ac. Tartárico).

## VIÑEDO

*La cosecha se realizó a mano en cajas de 12 kilos, desde el 10 al 27 de Abril, en el momento en que las uvas presentaron una madurez adecuada, óptimos niveles de color, aroma y madurez de taninos.*

*Los racimos fueron luego seleccionados manualmente en la cinta de selección para caer por gravedad a los estanques.*

*Variedad:  
96 % Cabernet Sauvignon  
4% Petit Verdot*

*Viñedos de origen: Fundo  
Trinidad. Valle del Maipo.  
Block: 38*

comentarios del  
**Enólogo**

*Color rojo profundo, con tintes color rubí. Con una intensidad frutal característica de Maipo Costa, frutas rojas, como frutillas, frambuesas, y cassis que se mezclan con aromas de pimienta negra, algo de tierra húmeda y tabacco.*

*Elise Tasso*  
chief  
winemaker

*De cuerpo elegante y suave, de estructura balanceada, buena acidez que aumenta la complejidad. Taninos presentes y suaves a la vez, terminando con una sensación de final de boca prolongada.*

*Se recomienda beber a una T° entre 16-18° C. Acompaña quesos maduros y carnes rojas grilladas y bien condimentadas.*

**CABERNET SAUVIGNON**



Google earth Trinidad single block N°38 / C. Sauvignon 34°01' 00,78" S 71°21' 01,89" O

VIÑA VENTISQUERO

[www.ventisquero.com](http://www.ventisquero.com)

*Prova da safra 2009 na Adega Brasil Maringá em 29/08/2013.*