

GREY
[GLACIER]

CARMÉNÈRE
GREY
2010

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.

El 100% de este vino se dejó reposar durante 18 meses en barricas de encina francesa de grano extrafino, en donde el 33% de ellas fueron de primer uso, luego el vino permaneció en botella durante 8 meses.

Alc/Vol: 14,0%GL; pH: 3,48;
Acidity: 5,7 g/L (Ac. Tartárico).

Este vino está listo para tomar ahora pero se puede guardar hasta 10 años en óptimas condiciones de conservación con potencial de mejora en la complejidad. Se recomienda decantar 30 minutos antes de consumir.

VIÑEDO

Block 5

la cosecha se realizó desde el 10 al 20 de Mayo, 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.

Variedad: 100% Carménère.

D.O.: Viñedo Trinidad, Valle del Maipo.

Un suelo de origen arcillo-arenoso atípico ya que tiene alrededor de 5 perfiles a distintas profundidades, un primer perfil arcilloso, luego un segundo perfil de arena gruesa con piedras, luego un perfil mezclado granito con arena, luego nuevamente un perfil arcilloso para terminar con un perfil profundo de arena gruesa con pequeñas piedrecitas.

comentarios del
Enólogo

A la vista notamos un rojo cereza intenso con notas color granate. En la nariz, expresivo, destaca la pureza de la fruta con frescos aromas de berries, arándanos, cereza negra, mora junto a toques de especias, tierra húmeda, y algo de grafito. Muy complejo.

Elise Tasso
chief
winemaker

Finalmente, en boca, buen cuerpo, entrada suave, con taninos aterciopelados y buen volumen. Buena acidez que mantiene un frescor y lo hace largo y persistente. Vino de mucha complejidad y elegante.

Se recomienda beber a una T° entre 16-18° C. Ideal para acompañar quesos semi-maduros del tipo Provolone y carnes grilladas.

CARMÉNÈRE



Google earth Trinidad single block N°5 / Carménère 34°01' 17,82"S - 71°21' 09,28"O

VIÑA VENTISQUERO

www.ventisquero.com

Churrasco durante o jogo Brasil x Camarões em 23/06/2014.