

GREY  
[GLACIER]

GCM  
GREY  
2012

Los racimos de uva son seleccionados , y 50% de los racimos son molidos, luego las uvas llegan a pequeños contenedores abiertos de 400 kilos , para tener una pre-maceración entre 3 a 5 días, para comenzar con una fermentación lenta a baja temperatura, y lograr fermentar suavemente.

Luego en la fermentación se hacen 2 a 3 pisoneos por día, con temperatura controlada entre 22°C y 26°C(72°F a 79°F). Luego se hace una post maceración por una a dos semanas, para manejar el equilibrio de los taninos.

100% de este vino es criado en barricas francesas de grano extra fino, por 6 meses (100% barricas de quinto uso) seguido de un mínimo de 1 mes en botella.

Alc/Vol: 14,5%GL; pH: 3,3; Azúcar residual o MR: 2,5g/L; Acidez: 6.0 g /L (Ac. Tartárico).

Este vino está listo para tomarse ahora, pero mejorará en complejidad en los siguientes 3 a 6 años si se mantiene a temperaturas controladas el vino.

Se recomienda decantar por 30 minutos antes de consumir.

## VIÑEDO

Block 28  
Altitude de 300 mt. – plantado en ladera de cerro.

La cosecha de estas uvas comenzó desde el 20th Abril hasta el 5 de Mayo, empezando con Garnacha, luego Cariñena y terminado con Mataro. Estas 3 variedades están en el mismo cuartel. Pero son cosechadas en diferentes momentos, porque el proceso de maduración de cada uva es distinto, cada una de estas variedades se decide su cosecha degustando las uvas. Luego las 3 variedades son cosechadas en pequeñas cajas de 12 kilos y transportadas a la bodega.

Variedades: Garnacha 50%-Cariñena 30%-Mataro 20%

D.O.: La Roblería Vineyard en Apalta, Colchagua Valley.

Suelo: El Block 28 está plantado en un cerro de Apalta, el cual tiene un suelo, lleno de piedras coluviales, angulares de distintos tamaños, con cerca de 50% de piedras y algo de arcilla. En todo el perfil hay piedras, rocas y granito nanarajo. Este es considerado un suelo muy pobre, con altas condiciones de calidad para estas variedades mediterráneas. Este cerro tiene exposición oeste, y está plantado en terrazas. Esto permite que se obtenga una plena madurez de los racimos, lo cual es muy importante para la Cariñena y Mataro (Monastrell o Mouvedre)

### comentarios del Enólogo

A la vista notamos un rojo cereza intenso con notas color granate. A la vista tiene un Esta mezcla GCM tiene un color rojo intenso, con tonos violetas.

En su nariz se aprecian notas de frutas rojas maduras, como cassis, muy intenso. También tiene algunas notas terrosas y algo de pimienta negra. Al paladar es muy expresivo, con un cuerpo medio, muy refrescante debido a su alta acidez, con muchas frutas como cerezas y ciruelas, tienen taninos suaves y un final largo.

Este vino refleja su origen, el cual al estar plantado en un cerro y ser una mezcla de 3 variedades lo hace un vino complejo. Temperatura de servicio, se sugiere entre 14°C a 17°C, para mantener su frescura.

Este vino armoniza bien con longanizas, embutidos, jamón Serrano, cordero y cerdo.

Chipe Tasso  
chief  
winemaker

### GARNACHA CARIÑENA MATARO



VIÑA VENTISQUERO

www.ventisquero.com

Prova da safra 2012. VI ExpoVinhos Curitiba, 26/07/2014, Restaurante Maggiore.

