



SANTA HELENA
La magia del vino chileno



Estación Actual * * * *

Chile Compañía Enología Viñedos Vinos Imágenes Maridajes 360Sustentable

Vinos. VERNUS

El renacer de la tierra

Cabernet Sauvignon Blend Malbec Syrah Pinot Noir Riesling Late Harvest Sauvignon Blanc

Seleccionar Cosecha: 2010 2009 2008 2007 2006

Vernus Blend 2011 /



Apelación:

Valle de Colchagua

Densidad: 5.000 vides/hectárea

Composición:

60% Cabernet Sauvignon
21% Syrah
12% Petit Verdot
7% Malbec

Cosecha: Durante el mes de abril

Selección manual de racimos

Maceración en frío 5 días a 6°C / 43°F

Tiempo de fermentación: 7 días

Temperatura promedio de la fermentación:
24 °C / 75 ° F.

Tiempo de Maceración Post fermentativa:
15 días

Guarda:

100% Guarda en barricas francesas de segundo uso por 12 meses.

Notas de Catas

Color: Violeta profundo e intenso.
Nariz: Delicioso aroma de grosellas y cerezas negras flotan sobre un trasfondo de canela y clavo de olor.
Boca: Una sensación inicial de casis y fruta dulce lleva a un paladar rico e intenso con toques de chocolate oscuro y cedro. Taninos suaves y redondos proporcionan una gran estructura y longitud.
Final: Largo.

Don

Notas de Guarda

100+ Parras Viejas

Vernus

Selección del directorio

Reserva

Siglo de Oro

Varietal

Información Técnica

Alcohol: 14.5%
Acidez Total (g/L de ácido tartárico): 5.2
PH: 3.66
Azúcar residual (g/L): 2.67

Maridaje y temperatura

Se recomienda servir a: 18°C / 65°F
Decantation: Descorchar al menos 30 minutos antes de servir.

Marida muy bien con pollo, carnes rojas, cordero, cerdo, pastas, guisos o quesos maduros.

6

Chile
Datos Generales
Geografía

Compañía
Quiénes Somos
Distribución
Contacto

Enología
Equipo Enológico

Viñedos
Filosofía
Características
Labores Anuales

Vinos
Don
Notas de Guarda
100+ Parras Viejas
Vernus
Selección del Directorio
Reserva
Siglo de Oro
Varietal

Imágenes
Maridajes



Safra 2012. Encontro de Vinhos Curitiba, Hotel Lizon 08/11/2014.