



**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.