




VERTICE
 APALTA VINEYARDS



2010

Viñedo

Variedad: 52% Carménère - 48% Syrah

Viñedos de origen: Viñedo La Rbberia, Apalta Valle de Colchagua

Suelo: Carménère está plantado en un suelo arcilloso y Syrah en un suelo granítico con un porcentaje de arcilla, ambos suelos se encuentran en las laderas superiores Apalta. Profundidad de 1 a 2,5 m y una altitud de 400 a 470 m.s.n.m.

Vendimia: la cosecha se realizó en forma manual del 19 al 23 de abril para el Syrah del 11 al 14 de mayo para el Carménère.

Vino

Vinificación: 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 pequeños y también en estanques abiertos. El control del manejo del tanino en este vino es muy importante.

Guarda: Envejecido por 20 meses en barricas de roble francés de grano extra no, donde un 40% corresponde a barrica nueva y el resto 2º y tercer uso. Luego se guarda en botella por un mínimo de 18 meses.

Datos Técnicos: Alc/Vol: 14,0%GL, pH: 3,48, Acidez: 5,8 g/L (Ac. Tartárico). Azúcar Res: 2,0g/L

Potencial: Es un vino que puede disfrutarse hoy aunque posee un gran potencial guarda de al menos entre 8 a 10 años.

Notas de Cata

Color: rojo profundo, con tonos violeta.

Aroma: frutos negros tipo moras y berries, mezclados con aromas a especias suaves como pimienta negra, tierra húmeda, notas de bosque nativo, algo de gra. to.

Boca: Es un vino de estructura firme, taninos sedosos y con sabores a frutos negro especias, una acidez media alta que le da un equilibrio en boca y hace que el vino sea persistente.

Gastronomía

Es un gran acompañante a la cocina especiada como la india, tailandesa, mexicana española y otros platos más complejos. Acompaña quesos semi-maduros y carnes sabor fuerte como jabali y ciervo.

VIÑA VENTISQUERO

www.ventisquero.com

Safrá 2011. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.