

GREY
[GLACIER]CARMÈNÈRE
GREY
2012

Se muele solo un 50% de la uva, y se hace una maceración pre-fermentativa a unos 8°C por 5 días, cuando empieza a subir la temperatura, se comienza a remontar, fermentando entre 22 a 26°C, los remontajes se deciden todos los días por degustación. El encubado total duro 35 días, para luego bajar directamente a barricas, y hacer la fermentación maloláctica en barricas. Esto es uno de los detalles de crianza de Grey, claves para cuidar la armonía entre el vino y las barricas.

El 100% de este vino se dejó reposar durante 18 meses en barricas de encina francesa de grano extrafino, en donde el 34% de ellas fueron de primer uso, y el 66% de segundo y tercer año, luego el vino permaneció en botella durante 8 meses. Se trasegó 3 veces.

Alc/Vol: 14,0%GL; pH: 3,48; Acidity: 5,98 g/L (Ac. Tartárico).

Recomendaciones de guarda:
Excelente para guardar por 10 años.
Se recomienda decantar 30 minutos antes de consumir

VIÑEDO

Block 5

El año 2012 se caracterizó por un verano con temperaturas promedio más altas que las de un año normal, debido a la ausencia de precipitaciones se logra una madurez mucho más uniforme y mayor redondez de taninos. La cosecha se realizó los días 25 y 26 abril. Los racimos fueron seleccionados y recolectados manualmente en cajas de 13 kilos. Una vez que llegan a la bodega, los racimos son destinados, a través de cintas, a estanques de acero inoxidable, sin utilizar bombas, ya que gracias al diseño de nuestra bodega, los estanques se encuentran bajo el nivel del patio de recepción, lo que hace posible llenar los estanques sólo por gravedad.

Variedad: Carménère 100%

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

Chipe Tasso
enólogo jefe

De color rojo cereza intenso y notas violeta.

En nariz se perciben frutos negros como moras, arándanos y cereza negra que se mezclan con notas de pimientas y especias, además de tierra húmeda e incluso algunas notas minerales, tales como grafito.

En boca, de cuerpo vibrante, de buen frescor y muy tenso. Tiene una entrada suave, con taninos aterciopelados y firmes, una fresca acidez que lo hace largo y persistente.

Se recomienda beber a una T° entre 16-18°C.

CARMÈNÈRE



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

VIÑA VENTISQUERO

www.ventisquero.com

Safrá 2013. Cantu Day, Buffet Nova Curitiba em 09/06/2016.