



VULTUR

GRYPHUS Red Wine 2013

“El Primer Cóndor”

Es un vino elegante, complejo, de producción limitada. Predominantemente Carmenere y, de acuerdo con cada vendimia, varían los porcentajes de las otras variedades en la mezcla final. Petit Verdot que intensifica la elegancia del Carmenere y el Petite Sirah que aporta estructura, color y potencial de guarda.

De intenso color rojo rubí, expresa y resalta las notas especiadas del Carmenere, junto a aromas de cassis y regaliz. En boca es un vino estructurado, muy elegante de taninos redondos, suaves y complejo final.

DATOS TÉCNICOS

Varietades
70% Carmenere, 20% Petite Verdot, 10% Petite Sirah

Denominación de origen
Lolol, Valle de Colchagua - Costa

Cosecha
Uvas cosechadas a mano durante la tercera semana de abril y la primera semana de mayo

Producción
8 - 9 ton/ha

Vinificación
La vinificación es en forma manual en pequeños recipientes, se realizan suaves pisoneos y movimientos gravitacionales que nos permiten dar al vino un trato de primera clase. El mosto es macerado por 30 días antes de ser descubado. El 100% tuvo guarda en barricas francesas de segundo uso por 11 meses antes de ser embotellado. No filtrado ni clarificado

Cajas producidas
760 cajas de 6 botellas de 750 ml (4.550 botellas)

SUGERENCIAS

Potencial de Guarda
Puede ser disfrutado ahora o ser guardado por sobre 10 años

Temperatura de Servicio
64 F° (18 °C)

Decantación
Sugerida, una hora mínimo

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol	14°
Azúcar residual	1.9 g/l
Acidez total	5.13 g/l
pH	3.59



Safrá 2013. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.