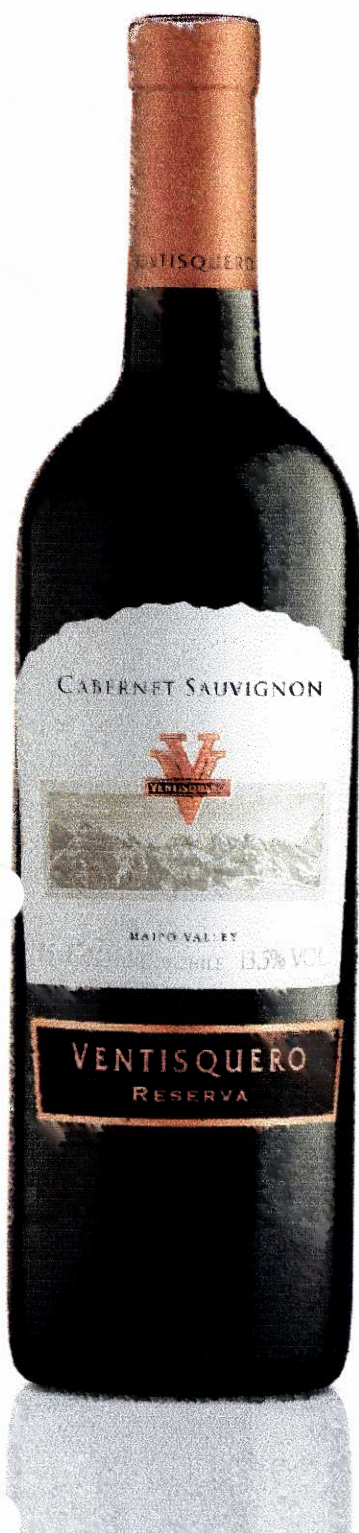


VENTISQUERO  
RESERVA

2007

Cabernet  
Sauvignon



### VIÑEDOS

VARIEDAD	85% Cabernet Sauvignon - 15% Syrah
D.O.	Valle de Colchagua
SUELO	Graníticos, y Pedregoso de alta permeabilidad. Profundidad de 0,6 a 2 m
VENDIMIA	La cosecha se realizó desde el 10 al 25 de Abril, momento en que la uva presentó cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos. Los racimos fueron recolectados manualmente, para luego ser transportados y seleccionados.

### 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.
GUARDA	El 70% de este vino se dejó reposar durante 10 meses en barricas de encina francesa, para luego permanecer en botella por 6 meses.
DATOS TÉCNICOS	Alc/Vol: 13,5%GL; pH: 3,66; Azúcar Res: 4,1g/L; Acidez: 4,81 g/L (Ac. Tartárico).
POTENCIAL	Se puede guardar hasta 5 años.

### NOTAS DE CATA

COLOR	Rojo rubí profundo.
AROMA	Expresivo e intenso en frutas rojas y negras muy maduras, especialmente del tipo berries como frutillas, frambuesas, arándanos y cassis que se mezclan con aromas de pimienta negra, caramelo, tabaco y chocolate.
BOCA	De gran cuerpo, estructura equilibrada con taninos firmes y maduros con un grato final frutal, largo y persistente.
GASTRONOMÍA	Se recomienda beber a una T° entre 16-18° C. Acompaña quesos maduros como Emmental o Brie, carnes grilladas, en general platos con altos contenidos de grasa y bien condimentados.

*Medalhões de mignon grelhados,  
guarnecidos por batatas assadas  
ao forno. Março de 2009.*

[www.ventisquero.com](http://www.ventisquero.com)