



# VULTUR

## G R Y P H U S 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

#### Variedades

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



Safra 2014. Almoço em 21/01/2018. Praia.