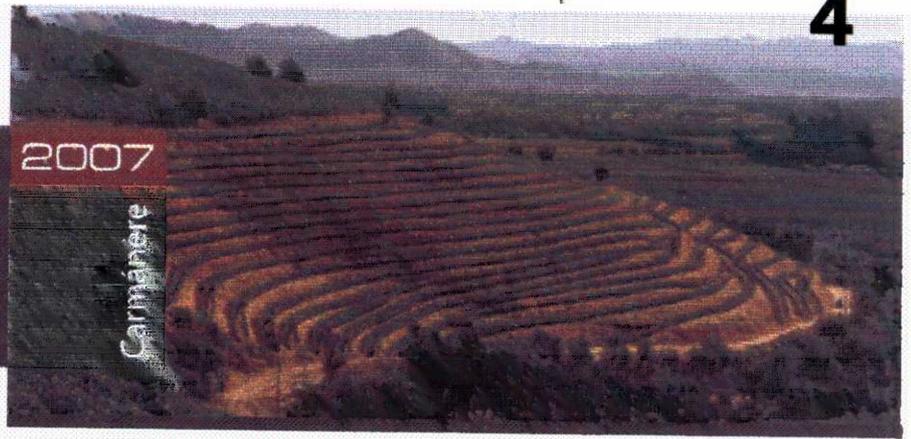


VENTISQUERO  
RESERVA

2007

Carménère



## VIÑEDOS

VARIEDAD	Carménère 85% Syrah 15%
D.O.	Valle de Colchagua
SUELO	Graníticos, y Pedregoso de alta permeabilidad. Profundidad de 0,6 a 1 m
VENDIMIA	La cosecha se realizó desde el 5 al 15 de Mayo, 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.

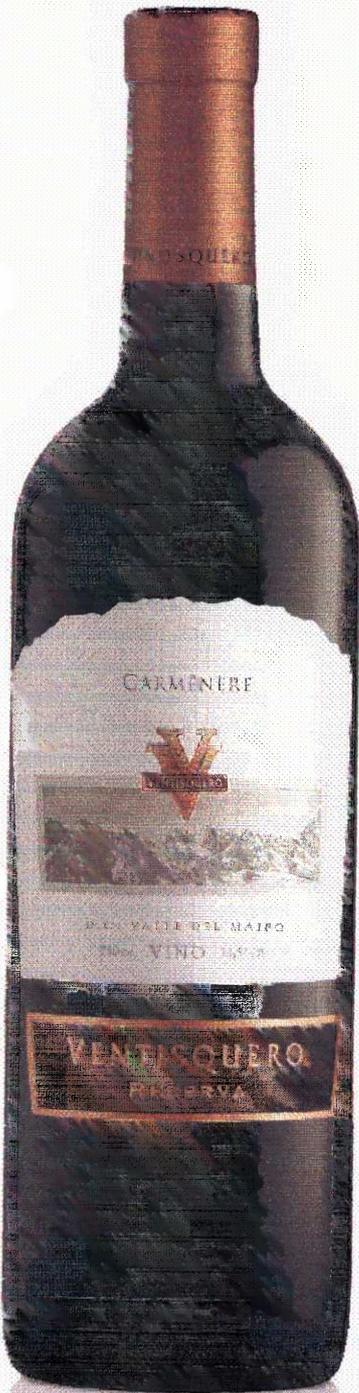
## VINO

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.
DAIOS TÉCNICOS	Alc/Vol: 14,0%GL; pH: 3,61; Azúcar Res: 3,08g/L; Acidez: 4,97 g/L (Ac. Tartárico).
POTENCIAL	Se puede guardar hasta 5 años.

## NOTAS DE CATA

COLOR	Rojo cereza profundo con notas color granate.
AROMA	Intenso y atractivo, resaltan aromas a frutas negras y rojas maduras como arándano, mora, grosella, frutilla y cereza, junto a notas especiadas que se mezclan armoniosamente con toques de chocolate, y vainilla.
BOCA	Resalta su rica estructura, de cuerpo grueso y equilibrado, con taninos gordos y aterciopelados que la dan un gran volumen final con retrogusto a chocolate y tabaco.
GASTRONOMÍA	Se recomienda beber a una T° entre 16-18° C. Ideal para acompañar quesos semi-maduros del tipo Provolone, platos a base de crema y queso, comida muy condimentada como la Thaiandesa, carnes suaves de conejo y avestruz.

*Carrê francês de carneiro grelhado,  
salada de agrião, tomate e cebola.  
Almoço em 29 de março de 2009.*



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