



VERTICE
APALTA VINEYARDS



2018

Viñedo

Variedad: Carménère 52% Syrah 48%.

D.O: Valle de Colchagua.

Viñedo de Origen: Viñedo La Roblería, Apalta.

Block: 23 y 25.

Suelo: Carménère está plantado en un suelo arcilloso y Syrah en un suelo granítico con un porcentaje de arcilla, ambos suelos se encuentran en las laderas superiores de Apalta. Profundidad de 1 a 2,5 m y una altitud de 400 a 470 m.s.n.m.

Cosecha: La cosecha se realizó en forma manual del 7 de abril al 5 mayo, para el Syrah y del 1 al 5 de mayo para el Carménère.

Vendimia: La vendimia 2018 fue una vendimia fresca y de temperaturas moderadas. La uva fue madurando lentamente lo que permitió un desarrollo equilibrado y la obtención de vinos elegantes.

Vinificación

Fermentación: 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 pequeños y también en estanques abiertos. El concepto del manejo del tanino en este vino es muy importante.

Crianza: Envejecido por 22 meses en barricas de roble francés en barricas de 300 litros, en donde un 40% corresponde a barrica nueva y el resto segundo y tercer uso. Luego se guarda en botella por un mínimo de 14 meses.

Datos Técnicos:

Alc/Vol: 14.0 %GL

pH: 3.54

Acidez: 5.78 g/L (Ácido Tartárico)

Azúcar Residual: 2.00 g/L

Potencial de Guarda: Es un vino que puede disfrutarse hoy, y posee un gran potencial de guarda de al menos 15 años.

Notas de Cata

Color: De color rojo profundo, con tonos violeta.

Aromas: En nariz se presentan notas a frutos negros tipo moras y berries, mezclados con pimienta negra, tierra húmeda, notas de bosque nativo, algo de grafito y especias suaves.

Boca: Es un vino de estructura firme en boca, taninos sedosos y con sabores a frutos negros y especias, una acidez media alta que le da un equilibrio en boca y hace que el vino sea persistente.

Gastronomía

Es un gran acompañante a la cocina especiada como la india, tailandesa, mexicana, española y otros platos más complejos. Acompaña quesos semi-maduros y carnes con sabor fuerte como jabalí y ciervo.



VENTISQUERO
Española Desafinada

www.ventisquero.com