



PANGEA
2018

VENTISQUERO
WINE ESTATES

Viñedo

Variedad: 100% Syrah.

D.O: Valle de Colchagua, Viñedo La Robleria.

Block: 13, 14, 15, 16 y 17.

Suelo: Graníticos, y con arcillas rojizas, depósitos minerales como cuarzo y hierro propios de los suelos de Apalta. Profundidad de 1,5 a 2 mt y una altura de alrededor de 250 a 300 m.s.n.m.

Cosecha: La cosecha se realizó desde el 10 de marzo al 05 de mayo.

Vendimia: La vendimia 2018 se caracterizó por la excelente sanidad de las uvas y la estabilidad del clima en general, una primavera fresca y húmeda con temperaturas acordes y ausencia de heladas, las que junto a un verano no tan caluroso, permitieron la maduración lenta de la uva, entregando frutas frescas con muy buen pH y acidez, la sanidad en este Valle también fue excelente. Las temperaturas moderadas del verano nos entregaron uvas con pieles con mejor expresión, frescas y especiadas.

Vino

Fermentación: Se realizó una maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas por 5 a 7 días para extraer mayor cantidad de color y aroma, a continuación, el mosto fue fermentado en estanques pequeños de 3 a 5 ton de acero inoxidable y también tinas abiertas de 1 a 2 ton. Las temperaturas de fermentación fueron entre 22°C y 26°C. Luego se hace una maceración post-fermentativa por un mínimo de 15 días, para luego bajar a barricas y hacer la fermentación maloláctica en barricas, con bacterias nativas, que le dan más complejidad al vino.

Crianza: El 100% de este vino se dejó reposar durante 22 meses en barricas de roble francés de grano extrafino de 300 litros de capacidad, para poder tener una crianza larga, 50 % de barricas nuevas y 50% barricas de un uso. Luego fue guardado en botella por un mínimo de 18 meses. todos los componentes se guardan por separado y se mezclaron 2 semanas antes del embotellado. Pangea no se clarifica ni se filtra, pudiéndose encontrar depósitos naturales en la botella con el tiempo.

Datos Técnicos:

Alc/Vol: 14.5% GL

pH: 3.48

Acidez: 5.41 g/L (Ácido Tartárico)

Azúcar Residual: 2.38 g/L

Potencial de guarda: Se puede beber ahora o esperar al menos 10 años en condiciones de guarda adecuadas (12°C a 18°C, sin presencia de luz).

Notas de Cata

Pangea tiene un color rojo violáceo oscuro intenso, ricos y complejos aromas que reflejan todo lo que es un Syrah en el valle de Apalta, con notas de frutos negros, que se mezclan con aromas a frambuesa, y con especias como pimienta negra, notas minerales como el grafito, muy clásico de este terroir, de suelos graníticos con altos contenidos de cuarzo. Taninos maduros y firmes, vino de mucha estructura y acidez se recomienda una previa decantación. Este vino posee una excepcional combinación entre concentración, sabores y aromas.

Gastronomía: Se recomienda armonizar con carnes a las brasas, cordero, y carnes de caza.



Reconocimientos
cosecha 2018

