VULTUR

VULTUR

PETITE SIRAH **2013**

" Tinta Negra"

Color morado profundo, como tinta. 100 % Petite Sirah.

El vino tiene taninos potentes y gran volumen en boca, estructurado y equilibrado. Su marcada acidez realza los taninos y refresca el paladar con un final muy persistente y mineral.En nariz es muy intenso en frutas, moras, arándanos, higos y aromas de chocolate, junto a marcadas notas minerales. La estructura de este vino lo mantendrá con un potencial de guarda por sobre 10 años.

DATOS TÉCNICOS

Variedades
100% Petite Sirah

Denominación de origen
Lolol, Valle de Colchagua - Costa

Cosecha
Uvas cosechadas a mano durante la tercera semana de abril

Producción
8 - 9 ton/ha

Vinificación
La vinificación es en forma manual en pequeños recipientes, se ealizan suaves pisoneos y movimientos gravitacionale 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
640 cajas de 6 botellas de 750 ml (3.840 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	13.5°
Azúcar residual	1.87 g/l
Acidez total	5.25 g/l
pH	3.48

MOVI

#handcrafted Wines #handcrafted

Safra 2013. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.