



VULTUR

GRYPHUS Red Wine 2015

“El Primer Cóndor”

Es un vino elegante, complejo, de producción limitada. Predominantemente Carmenere y, de acuerdo con cada vendimia, varían los porcentajes de las variedades en la mezcla final. El Petit Verdot intensifica la elegancia del Carmenere, mientras que el Petite Sirah que aporta estructura, color y potencial de guarda. De intenso color rojo rubí, expresa y resalta las notas especiadas del Carmenere, acompañado de aromas de cassis y regaliz. En boca es un vino estructurado, muy elegante de taninos redondos, suaves y de complejo final.

DATOS TÉCNICOS

Variedades

55% Carmenere, 25% Petite Sirah, 20% Petit Verdot.

Denominación de origen

Valle de Colchagua

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 24 meses antes de ser embotellado. No filtrado ni clarificado

Cajas producidas

733 Cajas de 6 botellas de 750 ml .

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	14.5°
Azúcar residual	1.99 g/l
Acidez total	5.02 g/l
pH	3.5



MOVI

#HandcraftedWines #HandcraftedWines