



VULTUR

PETITE SIRAH 2015

“ Tinta Negra”



Color morado profundo, como tinta. 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

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 18 meses antes de ser embotellado. No filtrado ni clarificado

Cajas producidas
215 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	13.5°
Azúcar residual	1.49 g/l
Acidez total	5.22 g/l
pH	3.54



MOVI

