

VULTUR

GRYPHUS 2019



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

Varietades	50% Carmenere 25% Petite Sirah 25% Petit Verdot
Año	2019
Denominación de origen	Valle de Colchagua
Cosecha	Uvas cosechadas a mano
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 por 24 meses (15% barricas nuevas), antes de ser embotellado. No filtrado ni clarificado

ANÁLISIS BÁSICOS

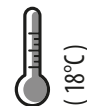
Alcohol	13,5°
Azúcar Residual	2 g/l
Acidez total	4,5
pH	3,8

SUGERENCIAS

Puede ser disfrutado ahora o ser guardado por sobre 10 años

Decantación
Sugerida, treinta minutos mínimo

Temperatura de Servicio



Handcrafted Wines



www.vulturwines.cl  @vulturwines

Hecho a mano en familia - cosecha manual - mínima intervención - sin filtrar - amigable con veganos