

# VULTUR

## PETITE SIRAH 2018



“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

<b>Varietades</b>	100% Petite Sirah
<b>Año</b>	2018
<b>Denominación de origen</b>	Valle de Colchagua
<b>Cosecha</b>	Uvas cosechadas a mano
<b>Producción</b>	8 - 9 ton/ha
<b>Vinificación</b>	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 diferentes usos por 18 meses antes de ser embotellado. No filtrado ni clarificado

### ANÁLISIS BÁSICOS

<b>Alcohol</b>	14 °
<b>Azúcar Residual</b>	2,66 g/l
<b>Acidez total</b>	4,5 g/l
<b>pH</b>	3.41

### SUGERENCIAS

Puede ser disfrutado ahora o ser guardado por sobre 510 años

**Decantación**  
Sugerida, una hora recomendado

**Tempertatura de Servicio**



(18°C)

Handcrafted Wines

