



VENTISQUERO

Espíritu Desafiante



## VIÑEDO

**Variedad:** 100% Pinot noir

**D.O.:** Valle de Casablanca

**Suelo:** Arcillo-arenoso. Profundidad de 2 mts

**Cosecha:** La cosecha se realizó desde el 20 al 25 de Marzo, momento en que la uva presentó cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos. Los racimos fueron cosechados durante la noche para evitar oxidación y pérdida de calidad.

**Vendimia:** La vendimia 2015 se comportó con temperaturas diversas a lo largo de todo el período de madurez, por lo anterior, fue fundamental recorrer prolijamente la superficie de cada uno de los campos, probando las uvas y definiendo la fecha de cosecha correcta. No se presentaron lluvias durante todo el período de madurez, lo que permitió una condición sanitaria óptima de los racimos los que dieron origen a vinos de buena intensidad frutal, acidez equilibrada y alcohol moderado.

## VINIFICACIÓN

**Fermentación:** Inicialmente se realizó una maceración en frío de las uvas por un período de 7 días para extraer color y aromas procedentes de la piel. La fermentación se realizó a temperatura controlada entre 22 y 26°C en estanques abiertos, realizando "pisoneos" para extraer en forma suave el color, aroma y taninos presentes.

**Crianza:** El 20% de este vino se dejó reposar durante 10 meses en encina francesa y el 80% restante se mantuvo en estanques de acero inoxidable como componente frutal

**Datos técnicos:** Alc/Vol: 13% GL; pH: 3,45; Acidez: 5,8g/L [Ac. Tartárico].

**Potencial de guarda:** Guarda hasta 5 años en condiciones óptimas

## NOTAS DE CATA

**Color:** Rojo rubí profundos con ribetes violáceos.

**Aroma:** Frutal, resaltan los aromas de berries rojos frescos como frutillas y frambuesas. Se entremezclan suaves notas de especias y toques de vainilla provenientes de su crianza en encina francesa.

**Boca:** De cuerpo delicado, pero de buena acidez, se presenta fresco y de taninos suaves, aportando frescor y sedosidad. De buena persistencia, donde vuelven a aparecer las notas de fruta roja fresca, vainilla y especias.

## GASTRONOMÍA

Se recomienda beber a una T° entre 14-15 °C. Acompaña pescados grasos, pastas y carnes blancas.



RESERVA  
ALMA DE LOS ANDES