



Grey Syrah

Vino tinto.
100% Syrah
14.0% de alcohol.
18 meses en barrica de encina francesa.
Capacidad de guarda: 10 años.
Servir de 16 a 18° C.
D.O. Valle de Colchagua - Apalta



Rubí oscuro profundo con notas violáceas.



Aromas intensos destacan suaves notas a berries como arándanos y moras, junto con aromas de pimienta negra y también notas minerales a gráfito.



Expresivo, buen cuerpo, vino estructurado que está dado por una gran presencia de taninos redondos y maduros, y firmes, que llenan la boca y la dejan aterciopelada con un grato final frutal y una larga persistencia.



Acompaña carnes de caza como ciervo, avestruz, jabalí, además de cerdo y cordero.



Violeta intenso.



Presenta notas a suaves especias, aromas a mora, cereza y chocolate seguida de taninos suaves y un final armonioso.



Abre con abundantes sabores frutales como cerezas y ciruelas, con finas notas de especias, complejidad que acompaña a su largo final.



Armoniza con estofados de cerdo o de costilla y en general con carnes guisadas con finas hierbas



Reserva Pinot Noir

Vino tinto.
100% Pinot Noir.
13.0 % de alcohol.
10 meses en barrica de encina francesa.
Servir de 16 a 18° C.
D.O. Valle de Casablanca



Rojo rubí profundos con ribetes violáceos.



Frutal, resaltan los aromas de berries rojos frescos como frutillas y frambuesas.



De cuerpo delicado pero de buena acidez, se presenta fresco y de taninos suaves, aportando frescor y sedosidad.



Acompaña pescados grasos, pastas y carnes blancas.

QUEULAT Gran Reserva Carménère

Vino tinto.
100 % Carménère.
13.0% de alcohol.
12 meses en barrica de encina francesa y americana.
Capacidad de guarda 7 años.
Servir de 16 a 18° C.
D.O. Valle de Maipo



Regístrate en el Club

<https://goodharvest.com.mx/club-de-vino/>

55-2690-9529



contacto@goodharvest.com.mx

La bodega

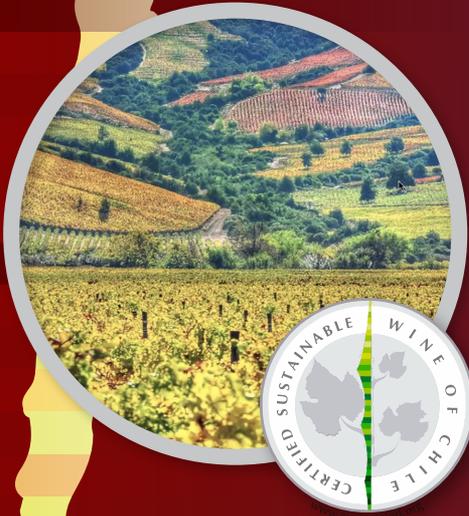
Inspirado en su pasión y amor por la tierra y la agricultura, el empresario chileno Gonzalo Vial decide, dar origen a un nuevo proyecto: una viña que valorara los orígenes de Chile.

En 1998 se realiza la primera plantación en el campo Trinidad en Valle Maipo Costa donde se levanta la bodega y en 2002 se crea la marca "Ventisquero". El nombre busca hacer honor a los imponentes glaciares de la Patagonia chilena. Hoy en día Ventisquero es una marca dueña de una amplia gama de vinos que enaltecen el territorio de Chile con sus desiertos, glaciares, montañas y costa e invita a descubrirlos.

Cada botella es un homenaje a su terroir, desde los más extremos como el del desierto de Atacama hasta vinos que nacen en la Cordillera de Los Andes en la zona central, y valles. Esto ha dado como resultado vinos atrevidos, extremos y otros clásicos y tradicionales, una gama tan variada como los terroir y climas de Chile.

Ese homenaje a la geografía chilena es el que se refleja en los nombres de los distintos vinos de la marca como Queulat, el imponente Ventisquero de la Patagonia chilena, o Grey, el enorme glaciar en la zona de las Torres del Paine.

*Y Ventisquero fue la primera viña que obtuvo la certificación 100% de sustentabilidad de sus viñedos.



Chile

Este país es el país más lagro del planeta, se describe en 3 zonas geográficas, Chile Continental, que va desde una franja en la costa occidental del cono Sur, hasta las cumbres más altas de la cordillera de los Andes. La segunda, Chile insular, corresponde a un conjunto de islas de origen volcánico en el océano Pacífico Sur: el archipiélago de Juan Fernández y las islas Desventuradas, pertenecientes a Sudamérica, la isla Salas y Gómez y la isla de Pascua, ubicadas en Oceanía. La tercera, el Territorio Chileno Antártico, es una zona de la Antártica.

Es el 6º productor de vino a nivel mundial, Dentro de las más de 137,000 hectáreas que tiene Chile hay una fuerte inclinación hacia la producción de vino tinto (75% de la plantación de uva son tintas)

Chile se divide en 6 Regiones vinícolas, de norte a Sur:

- 1.- Región Atacama
- 2.- Región Coquimbo
- 3.- Región Aconcagua,
- 4.- Región del Valle Central
- 5.- Región Sur
- 6.- Región Austral



La uva Carménère

Algo que marca la viticultura en Chile es la Carménère, que es la uva que por años ha sido ícono de Chile, sobre todo porque se creía extinta cuando la filoxera atacó a Burdeos a mediados del s. XIX. Antes que se redescubriera en la región, se pensaba que era una Merlot pero con una maduración tardía.

Fue en 1994, en la bodega Viña Carmen, que el ampelógrafo Jean-Louis Boursiquot compara las uvas y capta que es no es Merlot sino la uva que llevaba casi 100 años creyéndose extinta.

Pensaríamos que es la uva más plantada por ser la uva ícono del país, pero no es así. La uva más plantada se la damos a la Cabernet Sauvignon con 41,098 ha, seguida de la Merlot con 11,843 ha, Carménère con 10,646 ha, Syrah con 7,668 ha y Pinot Noir con 1,413 ha.

