



VULTUR

circus Malbec 2014

“Floral”

Vultur Circus, es el resultado de un viñedo cultivado en cabeza sobre suelos predominantemente arcillosos que no son regados. El vino posee un intenso color rojo violáceo. En boca es un vino equilibrado, fresco, de buena acidez, con taninos maduros, dulces y suaves. Gran intensidad aromática, elegante y compleja nariz floral, con aromas a jazmines, violetas y frutos negros, gran frescura y notas especiadas.

DATOS TÉCNICOS

Variedades
100% Malbec

Denominación de origen
Rancagua, Valle de Cachapoal

Cosecha
Uvas cosechadas a mano durante la primera semana de abril.

Producción
5 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 11 meses antes de ser embotellado. No filtrado ni clarificado

Cajas producidas
395 cajas de 6 botellas de 750 ml (2.370 botellas)

SUGERENCIAS

Potencial de Guarda
Puede ser disfrutado ahora o ser guardado por sobre 5 años

Temperatura de Servicio
64 F° (18 °C)

Decantación
Sugerida, treinta minutos mínimo

BASICAL ANALYSIS

Alcohol	13.5°
Azúcar Residual	1,59 g/l
Acidez total	4,9 g/l
pH	3,6

