



VULTUR



# VULTUR

## PETITE SIRAH 2013

### “ Tinta Negra”

Color morado profundo, como tinta. 100 % Petite Sirah.

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

#### Variedades

100% Petite Sirah

#### Denominación de origen

Lolo, Valle de Colchagua - Costa

#### Cosecha

Uvas cosechadas a mano durante la tercera semana de abril

#### 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 de segundo uso por 11 meses antes de ser embotellado. No filtrado ni clarificado

#### Cajas producidas

640 cajas de 6 botellas de 750 ml (3.840 botellas)

### SUGERENCIAS

#### Potencial de Guarda

Puede ser disfrutado ahora o ser guardado por sobre 10 años

#### Temperatura de Servicio

64 F° (18 °C)

#### Decantación

Sugerida, una hora mínimo

### ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol	13.5°
Azúcar residual	1.87 g/l
Acidez total	5.25 g/l
pH	3.48



MOV I

#Handcrafted\*  
Wines  
#Handcrafted\*