

Vendetta Primitiva

DEEP RED

D.O RAPEL VALLEY

NUESTRO VINO ES ELABORADO POR MEDIO DE UNA COFERMENTACIÓN ENTRE **PETIT VERDOT, CABERNET SAUVIGNON Y CARMENERE.**

CLIMA

Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche. Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 600mm concentradas durante los meses de invierno.

VITICULTURA

EDAD DEL VIÑEDO: 15 años
SISTEMA CONDUCCIÓN: Espaldera
RENDIMIENTO: 10 Toneladas / Ha
TIPO COSECHA: Cosecha manual en la segunda mitad de Abril.

VINIFICACIÓN

EXTRACCIÓN: Cosecha manual y transporte en bins.
FERMENTACIÓN: Fermentación alcohólica a 25°C durante 10 días con levaduras seleccionadas, en contacto con duelas de roble francés de diferentes tostados a una superficie de contacto del 30%. Fermentación maloláctica completa en sus mismas duelas de fermentación.
MACERACIÓN: Maceración en frío 48 horas a 10°C, en donde las tres variedades ya son mezclados.

VITICULTURA

VISUAL: Vino de color rojo intenso, profundo y destellos violetas, abundante lágrima en copa.
NARIZ: De marcado café, tabaco y frutos negros maduros, elegante y sutil.
BOCA: De carga tánica moderada, vino con sedosidad amplia, armonioso, elegante y delicado.

