



VENTISQUERO

*Espíritu Desafiante*



# CLÁSICO

## Syrah 2020

### VIÑEDO

Variedad: Syrah 85% Cabernet Sauvignon 15%

D.O: Valle Central

Suelo: Graníticos y Pedregoso de alta permeabilidad. Profundidad de 0,6 a 2 m.

Cosecha: La cosecha de los racimos se realizó entre el 10 al 28 de Marzo, una vez que las características organolépticas, aromas y taninos de las uvas se encontraban en su mejor momento.

Vendimia: Año de altas temperaturas en el mes de Enero lo que hizo acelerar la madurez de las uvas. En los meses de Febrero y Marzo las temperaturas se mantuvieron medias a altas, lo que finalmente adelantó la cosecha respecto de un año normal en alrededor de 10 a 12 días. Sin embargo, los niveles de acidez se mantuvieron altos permitiendo obtener vinos frescos y aromáticos.

### VINO

Fermentación: Los racimos fueron transportados y seleccionados para llenar por gravedad los estanques donde se realizó una maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas para extraer mayor cantidad de color y aroma, a continuación, el mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 24-28°C.

Crianza: El 30% de este vino se dejó reposar durante 4 meses en madera de encina francesa y americana, para luego permanecer en botella por 6 meses.

### Datos técnicos:

Alc/Vol: 12.5% GL

pH: 3.70

Acidez: 5.26 g/L (Acido Tartárico)

Azúcar residual: 3.50 g/L

Potencial de Guarda: Se puede guardar hasta 4 años en óptimas condiciones.

### NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí profundo.

Aroma: Expresivo e intenso en frutas frescas como ciruelas, cerezas, frambuesas y moras, junto a tonos de vainilla y chocolate blanco.

Boca: Suave y acidez equilibrada, buena concentración y taninos maduros. Fresco, con un final frutoso y especiado.

### GASTRONOMÍA

Se recomienda beber a una T° entre 16-18° C. Ideal para quesos, carnes rojas, cordero y platos condimentados.