

SYRAH 2016

Viñedo

Variedad

100% Syrah.

D.O

Valle del Maipo, Viñedo Trinidad.

Suelo

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

Cosecha

La cosecha se realizó desde el 19 al 20 de Abril.

Vendimia

La vendimia 2016 fue una vendimia fresca y de temperaturas moderadas. La uva fue madurando lentamente lo que permitió un desarrollo equilibrado. La temporada de clima fresco permitió hacer vinos de mucho frescor, acidez vibrante y alcohol moderado.

Vinificación

Fermentación

Las uvas fueron sometidas a una cuidadosa selección manual y luego se enviaron suavemente a tanques de acero inoxidable, realizándose antes de la fermentación una maceración en frío a temperaturas entre los 6°C a 8°C. La fermentación se desarrolló a 22°C y 26°C, con un régimen diario de uno a dos remontajes. Resultando en una textura suave en taninos.

Crianza

100% del vino fue envejecido durante 12 meses en encina francesa (80%) y americana (20%) de tostado medio y grano fino, para conservar el equilibrio de la fruta negra y roja tan típica del carácter Syrah.

Datos Técnicos

Alc/Vol: 13.5%

pH: 3.58

Acidez: 5.76 g/L (Ac. Tartárico)

Azúcar Residual: 3.00 G/L

Potencial de Guarda

Se puede guardar hasta 7 años en condiciones óptimas.

Notas de Cata

Rojo violeta profundo. Destacan berries frescos, arándanos, moras y una nota floral muy sutil, junto con aromas de especias tipo pimienta negra, tabaco y chocolate. Buena concentración, fresco, vibrante con envolvente estructura, gracias a taninos firmes que se han redondeado con la guarda en botella, dándole una estructura suave y compleja con un final equilibrado y persistente

Gastronomía

Se recomienda beber a una T° entre 16-18° C. Acompaña carnes de caza como ciervo y jabalí, además de cerdo, cordero y todo tipo de charcutería.

