

SYRAH 2018

Viñedo

Varietal
100% Syrah.

D.O
Valle del Maipo.

Viñedo
Viñedo Trinidad.

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

Cosecha
La cosecha se realizó desde el 28 de Marzo al 03 de Abril.

Vendimia
La vendimia 2018 fue una vendimia fresca y de temperaturas moderadas. La uva fue madurando lentamente lo que permitió un desarrollo equilibrado y la obtención de vinos elegantes.

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: 13.50%
pH: 3.57
Acidez: 5.12 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.

