

# SYRAH 2017

## VIÑEDO

Variedad:

Syrah 100%

D.O:

Valle de Maipo

Suelo:

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

Cosecha

La cosecha se realizó desde el 18 al 24 de marzo, momento en que la uva presentó cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos.

Vendimia

La vendimia 2017 se caracterizó por tener temperaturas medias a altas al inicio de la temporada durante el período de maduración, lo que permitió una madurez rápida de las uvas.

## VINIFICACIÓN

Fermentación

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.

Crianza

El 70% de este vino se dejó con guarda en encina francesa durante 10 meses, para luego permanecer en botella por 3 meses.

Datos Técnicos

Alc/Vol: 13% CL

pH: 3,6

Acidez: 5 g/L (Acido Tartárico).

Azúcar Residual: 3,5 g/L

Potencial de Guarda

7 años guardado en condiciones óptimas.

## NOTAS DE CATA

Rojo azulado profundo. Elegante, destacan berries frescos, arándanos, moras, junto con aromas de especias tipo pimienta negra, clavo de olor, tabaco y chocolate negro. Buena concentración y acidez equilibrada, taninos maduros con estructura suave y compleja. Final limpio y persistente.

## GASTRONOMÍA

Se recomienda beber a una T° entre 16-18° C. Acompaña quesos maduros, carnes rojas, pastas, cordero y platos especiados.



VENTISQUERO  
Espíritu Desafiante