

Datos técnicos

- Composición varietal: Syrah
- Denominación: 100% Valle del Maipo
- Alcohol: 14,1%
- Acidez total: 5,19 g/L
- Azúcar Residual: 2,9 g/L
- pH: 3,52

Armonías

Recomendamos armonizar este Syrah con comidas de una intensidad media alta como carnes de caza o que contengan un mayor porcentaje de grasa como por ejemplo, costillas de cordero asadas con aromas a tomillo acompañado de hinojos, apio y zanahorias salteadas al pernod.

Notas del Enólogo

La temporada 2012-2013 presentó un invierno con escasas precipitaciones, sin embargo, la presencia de lluvia durante la primavera permitió una excelente floración y cuaja. El verano tuvo temperaturas promedio más bajas que lo normal y presentó alta nubosidad. Esto logró alargar el proceso de maduración, obteniendo mostos con excelente acidez natural, gran carácter varietal y acumulación de azúcares muy moderada.

Vinificación

Las uvas son seleccionadas al llegar a la bodega, ingresando a la cuba fermentadora solo uvas sanas y libres de elementos verdes. Comienza así un proceso de maceraciones en frío que dura 5 días, luego fermenta por 7 días y termina con una maceración post-fermentativa de entre 20-30 días. La fermentación se realiza a temperatura de 26-27 °C, con levaduras seleccionadas. Todo el manejo y selección de la materia prima en conjunto con el delicado proceso permite obtener vinos complejos, representativos de la variedad y elegantes.

Notas de Cata

De color rojo granate intenso, con tonos violáceos, este Syrah presenta en nariz una fuerte presencia de berries y frutas negras tales como frambuesas, moras y ciruelas. Complementan esta frutuosidad un agradable aroma a jamón ahumado y sutiles notas a pimienta y anís. En boca vuelve a aparecer la fruta, específicamente ciruelas y moras. Presenta una estructura tánica buena y elegante.

