



SINGLE VINEYARD

SYRAH
2015

VIÑEDOS

Este Syrah proviene de nuestro viñedo de San Rafael, Valle del Maule. Plantado hace más de 20 años en suelos de origen volcánico de distintas profundidades formando laderas con distintas exposiciones solares. El clima de carácter mediterráneo con cuatro estaciones bien marcadas, durante la madurez presenta días calurosos y tardes y noches frescas.

VINIFICACIÓN

Cosechadas manualmente, las uvas son transportadas a la bodega donde se reciben en estanques de acero inoxidable, permaneciendo en maceración pre-fermentativa a baja temperatura por un periodo entre 4 y 7 días. La fermentación alcohólica comienza añadiendo levaduras seleccionadas y durante su desarrollo las temperaturas oscilan entre 25 y 28°C. Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable y guarda en barricas francesas nuevas y usadas por 10 a 12 meses aproximadamente.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo violáceo intenso.

Aroma: Notas licorosas de mora, frambuesa, frutillas, además de especias, vainilla y café.

Sabor: Tabaco, caramelo y cuero. Delicado, de taninos suaves. Es un vino persistente y de taninos suaves.

VALLE DEL MAULE

ANÁLISIS:

Alcohol: 14 % vol.

Azúcar residual: <4 g/L.

Composición: 97% Syrah / 3% Viognier



SUGERENCIA DE CONSUMO



16°C



**TODOS TIPO DE CARNES
A LA PARRILLA**



MATURE CHEESE

Condiciones recomendadas de almacenamiento para vino envasado:
10-20°C, 65-75% HR, lejos de olores fuertes y de la luz directa.