



# SINGLE VINEYARD

## Syrah 2016

### 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 desde fines de Abril, a la bodega donde se reciben es 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 27°C. La 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. Es un vino delicado, 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



TODO TIPO DE CARNES  
A LA PARRILLA



QUESOS MADUROS