



VINEYARD SOURCE
SOIL TYPE
VARIETIES
CANOPY MANAGEMENT
CLIMATIC DATA

PEÑASCO VINEYARDS - VALLE DE LONCOMILLA-CHILE
STONY ALLUVIAL-COLUVIAL
100% CABERNET SAUVIGNON
VERTICAL SHOOT POSITIONING
SUBHUMID MEDITERRANEAN WITH 750MM
RAINFALL DURING WINTER

GRAN RESERVA SYRAH

ANALISIS

Alcohol Degree	:13,5°
Volatile Acidity	:0,44 g/L
Total Acidity	:3,3g/L
pH	:3,6
SO2 free	:33 mg/L
SO2 Total	:87 mg/L
Residual Sugar	:2,64g/L
Malolactic Fermentation	:100%

Origen de la uva:

Viñedos propios ubicados en localidad de El Peñasco - Valle de Loncomilla.

Clima:

Clima mediterráneo subhúmedo con precipitaciones anuales promedio de 700mm, concentradas en los meses de invierno. El verano es seco con días calurosos y noches frías con diferencias térmicas entre el día y la noche de 18°C a 20°C las temperaturas son influenciadas por los vientos de la cordillera de los Andes.

Suelo:

Suelos pedregosos de origen aluvial y coluvial.

Manejo del viñedo:

La plantación posee una densidad de 4.166 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera y poda en cordón apitonado; despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales suaves a comienzos de enero para aumentar la paulatinamente a un deshoje para más exposición de las uvas.

Variedad:

100% Syrah

Vinificación:

Las uvas previamente seleccionadas, despalilladas y suavemente molidas fueron enfriadas a unos 11°C aproximadamente mediante un intercambiador térmico y conducidas hacia estanques de acero inoxidable. Inmediatamente se realizó una extracción del 15% del jugo para concentrar e incrementar la relación película / mosto y favorecer extracción de compuestos antocianicos y fenólicos. Se conservó el vino en maceración prefermentativa a baja temperatura durante 72 horas para incrementar extracción aromática y de color. La fermentación alcohólica fue iniciada paulatinamente por levaduras seleccionadas hasta alcanzar temperaturas entre 25°C y 28°C. Durante la fermentación se realizaron 4 remontajes diarios. Terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 2 semanas. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural. El 50% de este vino fue madurado en barricas de roble francés durante 8 meses, el 50 % restante se crió en barricas de roble americano por el mismo período de 8 meses. Luego de realizada la mezcla con los diferentes componentes, fue suavemente filtrado, y embotellado. Permaneciendo en guarda en casillero por un mínimo de 6 meses antes de salir al mercado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO:

COLOR: Muestra un brillante color rojo rubí con delicados tonos púrpuras.

AROMA: Intenso aroma a frutos rojos frescos, higos, cerezas y ciruelas acompañados por notas florales, donde predomina la violeta. En su amplitud aromática resaltan las especias, la madera tostada y ligeros toques a cuero que lo hacen elegante y complejo.

PALADAR: En el paladar el vino muestra elegante estructura, refrescantes sabores frutales, taninos suaves y entretenida complejidad.

COMIDA Y VINO

Servir con carnes de cordero asado, ciervo, patés, pastas condimentadas con salsas de carne, es delicioso acompañado por estofados especiados de conejo. Quesos ahumados, Provolone, Gruyere y Camembert.

