

**VARIEDAD:**

100% Syrah

**ORIGEN:**

Este vino es elaborado con las mejores uvas de los viñedos de Viña San Pedro situados en el viñedo Los Quillayes del Valle de Cachapoal. Es un Single Vineyard plantado en una zona de lomajes suaves, de suelos aluviales delgados y bien drenados. El sistema de conducción de los viñedos es en espaldera con riego por goteo controlado.

**CLIMA:**

La vendimia 2010 estuvo influenciada inicialmente por el "Fenómeno del Niño", la cual produce aumento en la temperatura del aire entre 1° a 2° C. La primavera 2009-2010 se presentó con temperaturas normales y menores lluvias. El verano presentó temperaturas levemente menores lo que implicó alcoholes más bajos. No se presentaron lluvias lo que permitió una cosecha tardía con uvas sanas y en condiciones óptimas. Se observaron racimos pequeños y con menor peso, lo que permitió obtener uvas más concentradas, vinos frutales, aromáticos y elegantes, además de buena sanidad.

**VENDIMIA:**

La uva se cosechó a mano, la última semana de abril en cajas cosecheras de 10 kg.

**VINIFICACIÓN:**

Maceración en frío por 5 a 6 días. Fermentación alcohólica realizada con levaduras seleccionadas y temperatura controlada entre 26 a 28° C. Se realizaron 6 remontajes muy cortos por día, con la intención de mantener el orujo mojado todo el tiempo, generando por lo cual, una extracción más suave. 28 días de maceración. El 100% de la mezcla tiene una guarda en barricas francesas (95%) y americanas (5%) por 12 meses. El 50% de las barricas son nuevas y el resto de segundo uso.

**ANÁLISIS:**

A°: 14.8 %  
AT: 5.48 g/L (C4H6O6)  
pH: 3.47  
AV: 0.45 g/L  
AR: 2.5 g/L

**NOTAS DE CATA:**

**Color:** Rojo violáceo intenso, profundo y matices morados.

**Aroma:** Elegante, frutal y a la vez especiado, donde destacan las moras, cerezas y confituras de ciruelas, entremezcladas con aromas dulces y maduros, y con notas sutiles de tabaco rubio y chocolate.

**Boca:** Es un vino de gran estructura, complejo, cuerpo generoso y graso, a la vez con mucha fruta, buen equilibrio y buena acidez, que dan paso a un final levemente ahumado, pero a la vez, largo y muy persistente.

Además presenta taninos maduros y suaves otorgándole al vino redondez.

Puede ser bebido inmediatamente o bien ser guardado por 5 a 8 años.

**Sugerencias de Servicio:** Ideal para acompañar asado de cordero, aves de caza, carnes rojas, guisos y quesos maduros. Sírvasse preferentemente entre 17 y 18°C.