

**VARIEDAD:**

100% Syrah.

ORIGEN:

Este vino proviene de los mejores viñedos con los que Viña San Pedro cuenta actualmente en el Valle de Elqui, de suelos Franco arenos limosos, de origen coluvial con presencia de piedras anguladas en todo el perfil. El viñedo presenta una fuerte influencia marina, ya que está ubicado aproximadamente a 20 kilómetros en línea recta del mar. Todas las mañanas ingresa por la cuenca del río Elqui una nubosidad proveniente del mar, la cual se establece sobre los viñedos hasta aproximadamente medio día, favoreciendo el clima fresco y una buena ventilación debido también a lo ventoso del área, lo cual produce un vino distinto y único. El sistema de conducción de los viñedos es en espaldera vertical con riego por goteo.

CLIMA:

La vendimia 2008 fue una vendimia bastante atípica que partió con una primavera muy fría lo cual atrasó la brotación alrededor de 3 semanas en algunas zonas. Posteriormente el clima se tornó caluroso durante el verano hasta fines de marzo, donde luego de una suave lluvia, las temperaturas se atenuaron y permitieron esperar la madurez de taninos con tranquilidad y sin grandes aumentos de azúcar en las bayas, por lo que se obtuvo vinos con buen color y acidez natural más alta, lo cual favoreció la frutuosidad y frescura del vino.

COSECHA:

La uva se cosechó a mano, entre el 5 y 6 de mayo. El rendimiento del viñedo fue de aproximadamente 6.5 toneladas/ha aproximadamente.

VINIFICACIÓN:

Maceración en frío por 7 días. Fermentación alcohólica realizada con levaduras seleccionadas y temperatura controlada entre 27 a 29° 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 por 14 meses. El 60% de las barricas son nuevas y el resto de segundo uso.

ANÁLISIS:

A°:	14,00%
AT:	5.7 g/L (C4H6O6)
pH:	3.35
AV:	0.65 g/L
AR:	3.00 g/L

NOTAS DE CATA:

Color: Violeta intenso y profundo, casi negro.

Aroma: Complejo, frutal y a la vez especiado, sobresalen las frutas negras como moras, ciruelas, entremezcladas con aromas a carne ahumada, violeta, pimienta negra, alquitrán, aceitunas, tabaco rubio y algo de cedro.

Paladar: En boca es un vino sedoso y elegante, de gran estructura y balance. A la vez es un vino muy mineral, de rica acidez, jugoso, con taninos maduros y muy largo.

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

Sugerencias para Servir: Ideal para acompañar asado de cordero, aves de caza, carnes rojas y quesos maduros. Sírvese preferentemente entre 17 y 18°C.