



Variedad: 100% Syrah.

Origen: Nuestro Syrah es elaborado con una selección de nuestros mejores viñedos, donde buscamos uvas que nos aportan intensidad aromática y estructura, junto con elegancia en el paladar. Es un vino muy frutal donde queremos que la madera sólo sea un aporte muy sutil en la mezcla.

Clima: La temporada 2013 se caracterizó por ser fría de lo normal, la madurez llegó lentamente con una mejor acidez natural y mayor frescura aromática.

Cosecha: Manual y mecánica.

Vinificación: Para extraer todo el potencial frutal de la uva se hizo una maceración fría pre-fermentativa por 5 días a 10°C, luego la fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable de bajo volumen y a temperatura máxima de 28 °C. No hubo maceración post-fermentativa.

Análisis:

Alcohol: 14,1 %

Acidez total: 5,02 g/L

pH: 3,61

Azúcar residual: 2,4 g/L

NOTAS DE CATA: Vino de gran complejidad, en nariz se destacan los aromas a mora, pimienta negra y en combinación con notas maduras. Al paladar es un vino estructurado, con una gran persistencia final.

SUGERENCIAS DE SERVICIO: Servir entre 17 y 19°C con carnes rojas como cordero y jabalí.