

**VARIEDAD:**

95% Shiraz, 5% Petit Syrah.

**ORIGEN:**

Este vino es elaborado con las mejores uvas de los viñedos de Viña San Pedro situados en el Valle del Maule, específicamente en el área de Pencahue. Estos, se encuentran plantados en una zona de lomajes con pendientes suaves, de suelos franco arcillo arenosos a arcillosos moderadamente profundos, con presencia de pedregosidad superficial media. El sistema de conducción de los viñedos es en espaldera vertical con riego por goteo controlado.

**CLIMA:**

La temporada 2010-2011 comenzó con una primavera entre 1 a 2 ° C menos que la temporada anterior, debido a la presencia del fenómeno de La Niña, pero sin presentar heladas. Este fenómeno retrasó la brotación y se mantuvo presente hasta fines de enero, lo que significó temperaturas más frescas hasta fines de enero. En febrero aumentaron las temperaturas considerablemente. Luego en marzo y abril las temperaturas descendieron nuevamente, lo que permitió una madurez lenta de las uvas. Esto generó vinos de alta intensidad aromática, obteniendo vinos muy frutales y muy frescos.

**VENDIMIA:**

La uva se cosechó a mano, entre la segunda y tercera semana de abril.

**VINIFICACION:**

Maceración en frío por 5 días. Fermentación alcohólica realizada con levaduras seleccionadas y temperatura controlada entre 25 a 27° C. Se realizó una fermentación poco extractiva, con el objetivo de obtener vinos sedosos y elegantes (Se remontó menos de un 50% del volumen al día). 25 días de maceración en total. Se realiza crianza en barricas de roble francés 20% nuevas, 40% de 1 uso y 40% de 2 usos, por un periodo de 10 meses.

**ANÁLISIS:**

A°:	14,2 %
AT:	5.51 g/L (C4H6O6)
pH:	3.45
AV:	0.51 g/L
AR:	3.1 g/L

**NOTAS DE CATA:**

**Color:** : Profundo color violeta.

**Aroma:** Presenta una nariz elegante y compleja marcada por ciruelas, casis y violetas, con sutiles notas a vainilla, tocino y chocolate.

**Paladar:** En boca es un vino muy amistoso, con buen volumen, con taninos suaves y maduros. A la vez presenta una rica acidez que lo hace fresco y con un largo final.

Puede ser bebido inmediatamente o bien ser guardado por 3 a 5 años.

**Sugerencias de Servicio:** Ideal para acompañar carnes rojas, carnes de caza y quesos maduros. Sírvasse preferentemente a 17°C.