

**VARIEDAD:**

100% Syrah

ORIGEN:

Este vino fue elaborado con una selección de uvas provenientes de un solar de Syrah especial llamado "Solar 10". Este viñedo es el proyecto de Viña San Pedro en la zona costera del Valle del Elqui, y está plantado en suelo coluvial, cerca del Río Elqui. Las vides están sujetas a espalderas en posición de brote vertical, con irrigación por goteo controlado.

CLIMA:

El periodo de crecimiento 2007-2008 comenzó con una primavera bastante fría, seguida por una floración más lenta. Esta condición cambió a comienzos del verano, debido al fenómeno de "La Niña", que incluso persistió durante gran parte del otoño. Como consecuencia, las uvas presentan buena madurez, y conservan una acidez buena, obteniéndose así vinos frutosos y frescos.

COSECHA:

Las uvas fueron cosechadas a mano, durante la 3ra semana de Mayo. El rendimiento del viñedo fue de 4 ton/ha.

VINIFICACIÓN:

Maceración fría durante 10 días. Se realizó una fermentación alcohólica con temperatura controlada entre los 29 y 30 °C. El mosto fue sometido a 30 días de maceración dentro de barricas de roble francés de 15.000 litros, especialmente diseñadas para la elaboración de estos vinos. El 100% de la mezcla fue guardado en barriles de roble francés durante 18 meses.

ANÁLISIS:

A°: 14%
AT: 6,01 g/L (C4H6O6)
pH: 3.48
AR: 2.2 g/L
AV: 3,20 g/L

NOTAS DE CATA:

Color: Color rojo-morado profundo.

Aroma: Nariz elegante, con aromas sobresalientes de minerales y arándanos, junto con suaves notas de tabaco, canela, cedro y especias.

Paladar: Es un vino de estructura elegante, con mucha fruta fresca y un equilibrio fantástico. Presenta taninos maduros, gordos y sedosos, una acidez agradable y un maravilloso final.

Se recomienda beber de inmediato, o también guardar por 12 a 15 años.