

Gran Reserva 2016 Syrah

“De color granate profundo con tonos púrpura. En nariz, dominan las notas de mora, tocino ahumado y especias. En boca, el vino es vivo y fresco, con taninos firmes y sabrosos que conducen a un final largo y limpio”



VIÑEDO

Toda la fruta proviene de nuestro viñedo del sector más frío y occidental del Valle de Casablanca. Un ensamblaje de vides de 11 y 16 años de laderas de exposición norte plantadas sobre granito descompuesto de 110 millones de años, y con una capa fina de arcilla roja. En promedio, la cosecha alcanzó las 1,2 toneladas por hectárea. La temporada se caracterizó por un clima fresco y soleado. Las lluvias a comienzos de abril dificultaron un tanto la cosecha, pero una selección severa de granos nos permitió contar con fruta sana. La vendimia ocurrió entre el 21 y el 25 de abril de 2016.

VINIFICACIÓN

En bodega la cosecha fue sometida a una exhaustiva selección de racimos. Se continuó con un despalillado sin moler y luego una selección individual de frutas antes de dejarlas caer por gravedad a pequeños tanques descubiertos. Las uvas fueron remojadas durante 3 días a 8°C/46°F, para luego calendar e inocular el mosto con levaduras seleccionadas, fermentando durante 2 semanas hasta alcanzar una temperatura máxima de 32°C/90°F.

Durante la fermentación, las cubas fueron remontadas a mano dos veces cada día para extraer la cantidad de tanino y color deseado. Después de terminada la fermentación, el mosto fue sometido a un adicional de 5 días a una maceración post-fermentativa, alcanzando el mosto un total de 3 semanas en contacto con las pieles. El envejecimiento ocurrió en barricas tostadas francesas de segundo (50%) y tercer (50%) uso por 11 meses, periodo en que el vino fue agitado en 2 oportunidades: en la primavera antes de completarse la fermentación maloláctica y, luego una vez más en el otoño de 2017. El vino entonces fue guardado en tanques de acero inoxidable por otros 9 meses. Finalmente, fue embotellado el 9 y 10 de mayo de 2018. La producción alcanzó las 31,350 botellas.

13.9%	3.40	6.5 G/L	2.0 G/L	0.62 G/L
ALCOHOL TOTAL	PH TOTAL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ VOLÁTIL