

# Syrah 2017

## Pequeñas Producciones

*“De color morado oscuro, al principio en nariz dominan notas de roble tostado, abriéndose luego a otras notas de mora, pimienta negra y violetas. Carnoso y con mucho cuerpo, presenta una muy buena estructura tánica. Los aromas con seguridad se verán beneficiados con un envejecimiento cuidado durante al menos 6 años”*



<b>14.6%</b>	<b>3.43</b>	<b>5.8 g/L</b>	<b>3.1 g/L</b>	<b>0.55 g/L</b>
ALCOHOL TOTAL	PH TOTAL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ VOLÁTIL

### VIÑEDO

Toda la fruta proviene de nuestro viñedo, ubicado en el sector más frío y occidental del Valle de Casablanca, específicamente, de un block llamado La Cantera plantado hace 14 años y que mira al norte y al noroeste. El suelo se compone de finas capas de arcilla roja sobre granito descompuesto, terrenos ricos en hierro. Los rendimientos para esta cosecha alcanzaron 3,5 toneladas por hectárea.

### COSECHA

Tras una de las temporadas más cálidas que se hayan registrado, la cosecha se realizó a mano en cajas de 12 kg el 14 de mayo de 2017.

### VINIFICACIÓN

Después de la cosecha, los racimos fueron, cuidadosamente, seleccionados para luego ser despallados (sin moler) y pasar a una selección individual de bayas antes de ser transferidos por gravedad a pequeños tanques descubiertos. En los siguientes 5 días, se continuó con una maceración fría a 5°C, tras lo cual el mosto fue calentado e inoculado con levaduras seleccionadas y fermentado durante 6 días con temperaturas máximas de 32°C. Durante la fermentación, las cubas fueron pisoneadas manualmente 2 veces al día para extraer la cantidad ideal de tanino y color. Después de terminada la fermentación, el mosto fue sometido a un adicional de 4 días de maceración post-fermentativa. El nuevo vino recién fermentado fue drenado por gravedad en una mezcla de barricas de roble francés, nuevas (34%) y de segundo y tercer uso (66%) durante 12 meses, tiempo durante el cual fue trasegado ida y vuelta 3 veces: una vez en primavera cuando finalizó la fermentación maloláctica, en febrero cuando se realizó la mezcla final y, una última vez, en otoño un poco antes del embotellado que ocurrió el 6 de agosto de 2018. La producción fue de 690 cajas.