

Valle del Maipo

Clima mediterráneo con una leve influencia de temperaturas más frescas provenientes del Lago Rapel y de la costa durante la época de maduración. Suelos francos profundos de mediana fertilidad.

Cosecha

Fines de abril.
12 toneladas por hectárea.

Vinificación

Uvas 100% despalilladas y suavemente molidas. Fermentación alcohólica durante 10 días a temperatura entre 26 y 28°C en estanques de acero inoxidable con remontajes tradicionales. Pisoneo parcial dos o tres veces al día. Maceración post-fermentativa durante 15 días.

Envejecimiento

10% se cría durante 6 meses en barricas de roble francés.

Clarificación y Embotellado

No se clarifica. Filtrado por tierras antes del embotellado.

Notas de Cata

Vino complejo e intenso que combina sabores de cereza, frambuesa, frutos negros y tocino con notas de grosella negra y anís.
Gran cuerpo, jugoso y taninos redondos que se equilibran muy bien con la intensidad de la fruta fresca.

Maridaje

Pastas con distintas salsas y champiñones, carnes y platos sazonados.

Temperatura de servicio recomendada

Servir entre 16 y 18°C.



RESERVA SYRAH VALLE DEL MAIPO

Análisis

Alcohol	:	13,5%
Acidez	:	3,67 g/l
pH	:	3,6
Azúcar residual	:	2,7 g/l