

Valle del Maipo

Ubicado en la zona central del país, este valle es conocido como uno de los mejores terroirs del mundo para la producción de vinos de calidad Premium dado su clima mediterráneo, la gran oscilación de temperaturas entre el día y la noche y sus precipitaciones que alcanzan un promedio anual de 450 mm. Los suelos son fertilidad media, por lo cual las uvas logran una gran concentración frutal.

Viñedo

Valle de Aconcagua.
Isla Palqui, Fundo La Redonda
Suelos graníticos profundos.
Muy baja fertilidad.
Clima mediterráneo semiárido.

Cosecha

Primera semana de abril. 8 toneladas por hectárea.

Vinificación

Las uvas son despalilladas, suavemente molidas y sometidas a maceración en frío por 6 días a 10°C.
Fermentación alcohólica durante 8 días a temperatura entre 27 y 30°C.
Fermentación en estanques pequeños de acero inoxidable.
Pisoneos dos a tres veces al día.
Maceración post-fermentativa durante 10 días.
Fermentación maloláctica realizada 100% en barricas.

Envejecimiento

12 meses en barricas de roble francés de 225 litros.

Clarificación y Embotellado

No se clarifica. Filtrado por tierras antes del embotellado.

Notas de Cata

Tinto suave, generoso, maduro y fresco donde predominan las notas de grosella negra.
También se aprecian frutos negros, especias, callampas secas, roble ahumado y un toque de menta. Gran concentración y estructura, carácter serio pero goloso, donde los sabores aportan gran profundidad y persistencia.

Maridaje

Distintos tipos de carne con especias como pimienta negra y merquén, cordero o costillar a la parrilla.

Temperatura de servicio recomendada

Servir entre 16 y 17°C.



GRAN TERROIR SYRAH VALLE DEL MAIPO

Análisis

Alcohol	:	14,1%
Acidez	:	3,67 g/l
pH	:	3,34
Azúcar Residual	:	2,80 g/l