

# Reserva Cabernet Sauvignon - Syrah 2016



## Origen:

Denominación de Origen: Valle de Colchagua

Viñedo de Origen: Nilahue

Sector: Lolol

Composición:

60% Cabernet Sauvignon

40% Syrah

## Análisis

Alcohol: 13,4% por Volumen

pH: 3,45

Acidez Total: 5,6 g/l

Azúcar Residual: 3,4 g/l

## Crianza

40% de la mezcla final fue envejecida en barricas francesas durante 10 meses.

## Comentarios del Enólogo

Las uvas fueron cosechadas a mano y llevadas a la bodega en bins de 400 kg. La fruta es despalillada pero no aplastada para minimizar sabores ásperos y evitando la excesiva rotura de bayas. Una porción del Cabernet Sauvignon y todos los lotes de Syrah fueron sometidos a una pre-fermentación de 4-5 días y una maceración en frío a 10 °C (50 °F). La fermentación alcohólica tuvo una duración de 20-24 días a 27°-29°C (81°-84°F) con 3 remontajes por día dependiendo de la densidad y degustación enológica. La Maceración total se extendió durante 20-30 días en el caso del Cabernet sauvignon y 18-26 días en el caso del Syrah. El vino fue estabilizado naturalmente en frío durante el invierno y filtrado antes de ser embotellado.

## Reporte de Vendimia

La temporada 2015-2016 se caracterizó por una primavera fría y seca, con temperaturas en promedio más bajas que un año normal y lluvias al final de la temporada. El verano se presentó con mayores temperaturas, pero el otoño fue también frío y húmedo. Todo esto resultó en rendimientos acotados y un desarrollo fenológico de la planta lento durante toda la temporada lo que repercutió finalmente en una cosecha retrasada, menores alcoholes y acideces más elevadas.

Los vinos tintos, en general, resultaron con aromas muy intensos, frutales, grados alcohólicos moderados y muy frescos en boca.

## Notas de Cata

Con una delicada nariz, este blend de Cabernet Sauvignon y Syrah muestra un amplio espectro de fruta desde frutas rojas como el currant y guindas ácidas del Cabernet hasta arándanos, moras y notas florales del Syrah. Los taninos en boca son firmes pero a su vez suaves dando una buena estructura, existe una cremosidad y una agradable acidez que refrescan los sabores junto con notas dulces y suaves que aporta la crianza en barrica vieja.

## Maridaje

Todo tipo de carnes asadas o al horno y en general platos con salsas potentes.

