

2012 Syrah Single Vineyard



Origen

Denominación de Origen:	Valle del Maule
Viñedo de Origen:	San Rafael
Cuartel:	Las Esperanza - Huemul
Distancia al Pacífico:	70 Km
Tipo de Suelo:	Depósitos sedimentarios finos (40 – 80 cm) de ceniza volcánica (cuaternario)
Clima:	Mediterráneo, influenciado tanto por el Pacífico y los Andes, con veranos secos e inviernos fríos y lluviosos.
Exposición:	Cuartel Plano
Antigüedad Parras:	12 años
Rendimiento:	9 ton/ha

Composición

Variedades: 97% Syrah / 03% Viognier

Análisis

Alcohol:	14,0% por Volumen
Ph:	3,43
Acidez Total:	5,3 g/l
Azúcar Residual:	2,5 g/l

Guarda y Crianza

Envejecimiento en Barrica:	100% del vino estuvo 18 Meses
Tipo de Barrica:	100% Francesa
Potencial de Guarda:	8 + años

Comentarios del Enólogo

Las uvas fueron cosechadas a mano durante la tercera semana de marzo en contenedores de 400 kg. Luego pasaron por una tabla de selección de racimos y despallado evitando aplastarlas para así reducir al mínimo la trituration de la baya. Desde otro bloque del mismo San Rafael Vineyard, se añadió una proporción Viognier 3% durante el proceso de maceración para mejorar el color (co-pigmentación) y para dar una capa aromático extra. Antes de la fermentación alcohólica el mosto se sometió a una maceración en frío de 4 días a 10°C (50°F). La fermentación alcohólica duró 22 - 24 días, y la temperatura fue de 27°C (81°F), con 2 a 3 remontajes por día. El volumen bombeado y la inyección de aire dependieron de la densidad y de degustación. La maceración total se prolongó por 28 a 34 días. La fermentación maloláctica se llevó a cabo durante el envejecimiento en 100% barricas de roble francés, 18% nuevo durante 18 meses.

Reporte de Vendimia

La cosecha 2012 será recordada como una de las más cálidas en los últimos años. Debido a esto, el desafío en los vinos tintos fue que coincidiera el rápido avance fisiológico (aumento de azúcar y gota de ácido) con la lenta madurez fenólica, para obtener por un lado un alcohol adecuado/contenido ácido y por otro lado, fruta fresca con taninos suaves que estábamos esperando. Este año la estrategia clave de elaboración del vino fue mantener la fruta fresca a través de canopias más sombrías y bien ventilados, garantizando niveles adecuados de riego y cosechar antes de lo habitual. Los rendimientos por hectárea se mantuvieron con respecto a un año normal que difiere en gran medida con los de la cosecha de 2011, cuando los rendimientos fueron considerablemente a la baja.

Notas de Cata

Este vino se muestra muy perfumado y complejo, es un vino que se abre de a poco y va cambiando en la copa. Hay notas florales como lavanda, manzanilla y la fruta roja fresca se muestra en el fondo de forma balanceada. La boca es media sin excesos. Con rico volumen y textura este vino entra muy suave en la boca, con taninos sedosos y dulces. La acidez está muy presente en este vino y acompaña durante toda la experiencia.

Maridaje

Magret de pato, pavo con puré de manzanas, carnes blancas y pescados grasos

