

2014 Syrah Single Vineyard



Origen

Denominación de Origen:	Valle del Maule
Viñedo de Origen:	San Rafael
Cuartel:	La Esperanza 17
Distancia al Pacífico:	70 Km
Tipo de Suelo:	Sedimentos volcánicos poco profundos y recientes.
Clima:	Mediterráneo, con fuerte influencia de los Andes. Veranos secos e inviernos fríos y lluviosos.
Exposición:	Plano
Antigüedad Parras:	Plantación 2000
Rendimiento:	9 ton/ha

Composición

Variedades: 97% Syrah, 3% Viognier

Análisis

Alcohol:	14,0% por Volumen
ph:	3,58
Acidez Total:	5,0 g/l
Azúcar Residual:	2,2 g/l

Guarda y Crianza

Envejecimiento en Barrica:	100% del vino criado en barricas de 300 Litros durante 18 Meses, 20% nuevas.
Tipo de Barrica:	Francesa
Potencial de Guarda:	8 + años

Comentarios del Enólogo

La fruta fue cosechada a mano, llevada a la bodega y seleccionada para eliminar elementos no deseados. Luego, siguió el proceso de despalillado sin posteriormente moler las bayas, con el objetivo de reducir al mínimo la rotura de la baya y el encubado en pequeños tanques de acero inoxidable. La fermentación alcohólica duró aproximadamente 7 días a una temperatura fluctuó entre los 24° a 28°C, con 2 a 3 remontajes por día dependiendo de la etapa de fermentación y degustaciones enológicas. La maceración total se extendió por 26 a 30 días. Después de la fermentación el vino tuvo una crianza durante 18 meses en barricas de 300 litros de roble francés donde realizó la fermentación maloláctica. El vino fue finamente filtrado antes de ser embotellado.

Reporte de Vendimia

La temporada 2013-2014 se recordará como la vendimia de la helada. La segunda mitad de septiembre tuvimos una secuencia de heladas primaverales que se sucedieron durante varios días. Esto provocó graves consecuencias en las producciones no solo en maule, sino que en todo Chile. La inducción y la diferenciación frutal se vieron seriamente afectadas por lo que todas las variedades tintas vieron reducidos sus rendimientos. En términos de temperaturas, fue una temporada fresca desde brotación hasta pinta (septiembre 2013-enero 2014) lo que dio paso a un lento avance fenológico de las plantas. Sin embargo, a partir de la mitad de enero y hasta marzo la temperatura se elevó en una magnitud logró compensar este retraso fenológico. Recuperación de la madurez que también fue favorecida por los bajos rendimientos. Suma, la cosecha se retrasó en aproximadamente dos semanas, resultando en vinos con grados alcohólicos finales más moderados, acidez mayor y desarrollo de fruta fresca en general.

Notas de Cata

La nariz de este vino resalta por su perfume y fineza. Las notas de pétalo de rosa roja, manzanilla, lavanda se mezclan con frutos rojos delicados tales como granada y cereza roja. La boca es leve, mostrando el lado más delicado del syrah. Por sobre la potencia, en este vino existe jugosidad, frescor y taninos redondos que tensionan una boca vibrante y refrescante. Predomina la cremosidad y el equilibrio.

Maridaje

Salmón crudo, tartaros, carpachos de res, aves de caza, pastas con cremas suaves.

