

De color rojo rubí intenso predominan frutas rojas como frambuesa, frutilla y maqui, de acidez marcada y tanino robusto lo hacen tener un carácter y acidez vibrante haciéndolo ideal para acompañar con carnes rojas, corde-ro y vacuno, especiadas o no.

CONTAO'

SYRAH
2016



ANALISIS BASICO

VALLE DE COLCHAGUA
2016 | SIN FILTRADO

RENDIMIENTO 2016 7.000 kg/ha

100% SYRAH

PRODUCCIÓN 919 botellas

GUARDA 9 años

CRIANZA 23 Meses en barricas
3º y 4º uso.

ALCOHOL	14,5°
AZÚCAR RESIDUAL	1.23 g/l
pH	3,28
ACIDEZ VOLÁTIL (C2H4O2)	0,63 mg/L
Ac.TOTAL (g/L)	5,95 g/L



NUESTRAS UVAS

El viñedo se encuentra ubicado a 15 km al sur-oeste de Santa Cruz, en un sector conocido como el Valle de Panamá, el cual se caracteriza por tener un microclima que lo diferencia de los sectores cercanos.

Al sector seleccionado se le realizan labores específicas, como poda, manejos de follaje y trabajos con rendimientos controlados. Con una densidad de plantación de 2666 pl/ha y una edad de 17 años, se obtuvieron rendimientos de 7.000 kg/ha.

Los sectores seleccionados se caracterizan por estar ubicados en ladera con pendiente moderada, con suelos de origen graníticos donde predominan las arcillas y una buena retención de humedad.

Durante el invierno del año 2015 se registraron 891 horas frío y 533 mm de precipitación. Con una primavera normal, sin atrasos en floraciones y con condiciones libres de lluvia en este periodo se logran mantener las buenas condiciones de la fruta a maduración. Altas temperaturas en la temporada con el mes de marzo muy cálido produce un pequeño adelanto en las cosechas, obteniendo buenas expresiones aromáticas y estructura tánica.

Nuestras uvas son cosechadas a mano en un proceso que no toma más de 2 horas desde su corte hasta su inicio de etapa de maceración. La fermentación se realiza en recipientes plásticos de 800 kg de capacidad, utilizando sólo levaduras nativas, y demoran en promedio 15 días. Remontajes suaves y manuales favorecen la extracción de taninos más elegantes.

Terminada la fermentación, se realiza la FML en barricas francesas de 3º y 4º uso.

SUGERENCIAS

PERIODO DE GUARDA

Puede ser disfrutado ahora o bien ser guardado por 6 - 8 años

TEMPERATURA DE CONSUMO

16°C VERANO

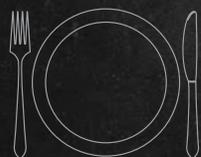
18°C INVIERNO

DECANTACIÓN

Decantar al menos media hora antes para permitir que alcance una mayor expresión.



MARIDAJE



Ideal para acompañar con carnes rojas, cordero vacuno, especias o no &