

GRAN RESERVA

SYRAH
COSECHA 2018



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle de Leyda. Viñedos muy próximos a la costa que entregan vinos expresivos y de gran mineralidad.

COSECHA

La vendimia 2018 partió un poco más tarde de lo normal, dado un invierno y primavera más lluviosa y fresca, seguido de un verano más templado, luego con los calores de marzo y abril la fruta terminó de madurar y se compensó este inicio de vendimia más lento, terminado al final en los inicios de mayo la cosecha.

La calidad de la fruta recibida fue sana, no se produjeron lluvias en cosecha y de madurez adecuada. Los vinos tienen intensidad aromática y acidez junto a volumen y redondez apropiada.

VINIFICACIÓN

Las uvas se molieron y fermentaron en estanques de acero inoxidable durante 7 días a 30° C. Después de la fermentación maloláctica, el vino se conservó en barricas durante 8 a 10 meses, de manera de redondear y entregar más estructura a esta mezcla.

RECONOCIMIENTOS

- **92 puntos** - La Cav 2019, cosecha 2017
- **92 puntos** - Descorchados 2018, cosecha 2016
- **91 puntos** - La Cav 2017, cosecha 2016
- **94 puntos** - James Suckling 2017, cosecha 2015
- **Medalla de Plata** - Decanter 2017, cosecha 2015
- **91 puntos** - La Cav 2016, cosecha 2014
- **90 puntos** - Descorchados 2016, cosecha 2014

VARIEDAD

100% Syrah, cosechado a mano a fines de abril.

RENDIMIENTO DEL VIÑEDO

8 t / ha

GUARDA

100% en barricas de roble francés y americano durante 8 a 10 meses.

NOTAS DEL ENÓLOGO

- Color:** Rojo rubí profundo.
- Aroma:** Muy expresivo y vibrante, con aromas a moras y guindas ácidas entremezclados con notas a especias, aceitunas negras y toques florales a violetas.
- Paladar:** Equilibrado, de buena concentración y gran volumen en boca. Con un largo y jugoso final frutal.
- Gastronomía:** Es un acompañamiento perfecto para guisos especiados, charcutería, carnes de caza y quesos maduros.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14°
pH:	3.26
Acidez Total (H2SO4):	4.13 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.37 g/L
Azúcar Residual:	3.44 g/L

TEMPERATURA DE SERVICIO

15- 18 grados

DECANTACIÓN

Opcional, 30 minutos.