

# TARAPACA

## GRAN RESERVA

### EL GRAN RESERVA DE CHILE

<b>Variedad:</b>	Syrah.
<b>Composición Varietal:</b>	100% Syrah.
<b>Origen:</b>	Valle del Maipo.
<b>Vendimia:</b>	2016
<b>Rendimiento:</b>	1.5 a 2.0 kgs/planta.
<b>Fecha de Cosecha:</b>	Última semana de Abril.
<b>Producción:</b>	42.000 botellas.
<b>Crianza:</b>	12 meses en barrica francesa y americana (20% nueva y 80% usadas).

#### ANÁLISIS

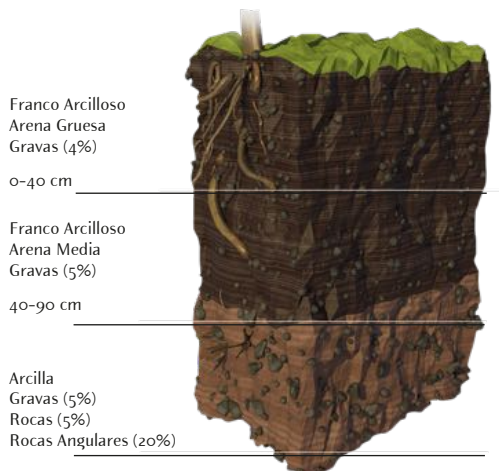
<b>Alcohol</b>	: 13.8°
<b>Acidez Total</b>	: 5.77 g/l (H2SO4)
<b>Azúcar Residual</b>	: 2.8 g/l
<b>PH</b>	: 3.45

#### VINIFICACIÓN

Se realizó una maceración pre-fermentativa a 12°C y, luego de la fermentación alcohólica (26°C), una maceración post-fermentativa que duró aproximadamente 10 días. Finalmente, el vino fue enviado a barricas y a fudre para iniciar la crianza y donde también se llevó a cabo la fermentación maloláctica.



#### PERFIL DE SUELO: MANSEL



Ideal para la producción de Syrah de calidad, Mansel es un suelo con un alto potencial que se encuentra en las zonas más sombreadas dentro del viñedo. Con temperaturas ligeramente más frías y una abundancia de arcilla roja, este suelo proporciona vinos con cuerpo, gran concentración y taninos maduros.

#### NOTAS DE CATA

**Color:** Púrpura profundo.

**Aroma:** Expresivo, cautivante y de muchas capas. Destacan notas de frutos negros, como mora y cereza negra; notas florales, como las violetas y especiadas como la pimienta blanca, también posee sutiles aromas de aceituna negra.

**Sabor :** Por el tipo de suelo donde se encuentra este viñedo, es redondo, aterciopelado y de buen cuerpo. Posee taninos maduros y suaves y sabores a fruta negra, como mora, grosella negra y ciruela. Se trata de un vino equilibrado y de buena longitud.

#### MARIDAJE

Se recomienda maridar con carnes de caza, como conejo, con pavo, cerdo, comidas picantes (especiadas), fiambres y quesos duros, como manchego y queso de cabra. La temperatura óptima para disfrutarlo es en torno a los 17°C.

