

VIÑA
TARAPACA
DESDE 1874

GRAN TARAPACÁ

**SYRAH
2013**

Variedad	:	Syrah.
Composición Varietal	:	100% Syrah.
Origen	:	Valle del Maipo.
Vendimia	:	2013.
Rendimiento	:	14 ton/hectárea.
Fecha de Cosecha	:	Mayo 2013.
Producción	:	54.000 litros (6.000 C9L).

NOTAS DEL ENÓLOGO

Las uvas provienen principalmente de nuestro campo en Isla de Maipo, con perfiles de mucho berries, arándanos y especias. La mezcla se apoya por un porcentaje de uvas de la zona de Pehachue con notas más de mermelada y taninos más dulces. Las uvas fueron cosechadas durante la primera quincena de mayo. Una vez en la bodega una fracción parte con una maceración en frío por 3 días para ganar el máximo de color y componentes frutales, para luego comenzar la fermentación a un rango de temperatura relativamente alto. Una vez terminado el proceso, parte de los lotes quedan en contacto con sus pieles para ganar en estructura en boca. Luego los vinos se separan de sus pieles y comienza la etapa de crianza que dura 7 meses, donde un 20% de

los componentes van a barricas, otros quedan en estanque con duelas de roble francés, americano o húngaro y alrededor del 20% se mantiene sólo en estanques para el componente fresco/frutal. Una vez los vinos han madurado, se hace la mezcla y comienza el envasado.



NOTAS DE CATA

Color	:	Rojo violeta intenso.
Aroma	:	Intenso y fresco. Notas de arándano, ciruela maduras y grosella. Suaves toques florales y notas tostadas.
Sabor	:	En boca es un vino de buena estructura y taninos maduros, con un agradable final.

ANÁLISIS

Alcohol	:	14.6°
Acidez Total	:	5.1 g/l (Ácido Tartárico)
Azúcar Residual	:	3.4 g/l
PH	:	3.4

