

León de Tarapacá

Malbec - Syrah 2014

Variedad:	Blend.
Composición Varietal:	70% Malbec, 30% Syrah.
Origen:	Valle Central.
Vendimia:	2014.
Fecha vendimia:	Abril-Mayo 2014.

Notas del Enólogo

La mezcla 2014 se compone de uvas de dos valles: Maipo y Maule. El Syrah proviene de Isla de Maipo, que aporta fruta madura, arándano y frambuesa, lo cual le entrega estructura. El Malbec viene de Penciahue, aporta fruta fresca y suavidad. Ambas variedades hacen que el vino final sea bastante frutal y con buena estructura.

Las uvas son cosechadas entre abril y mayo. Se procesan en la bodega a primera hora para comenzar una fermentación en estanques donde se trabaja la extracción a través de remontajes diarios que van disminuyendo su intensidad a medida que la fermentación avanza. Una vez terminada la fermentación algunas bases se crían en contacto con roble y otros se mantienen como componente de fruta que terminarán por balancear la mezcla final.

El vino se comenzó a envasar en diciembre del 2014.

Potencial de guarda: por su estilo y perfil, se recomienda beber durante los próximos 2 a 3 años.



Notas de Cata

Color :	Profundo color rojo con toques púrpura.
Aroma:	Intensas notas de arándanos maduros, grosellas negras y frutos del bosque, con notas de pimienta especiada.
Sabor:	Buena estructura, jugoso, balanceado y de taninos intensos.

Análisis

Alcohol:	13.8%
Acidez Total:	4.54 g/l (Ácido Tartárico)
Azucar Residual:	3.2 g/l
PH:	3.75