

León de Tarapacá

Cabernet Sauvignon Syrah 2016

Variedad:	Cabernet Sauvignon y Syrah
Composición varietal:	80% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah
Origen:	Valle Central
Cosecha:	2016
Rendimiento:	14 toneladas por hectárea
Fecha de cosecha:	Marzo - Abril

Vinificación

La mezcla 2016 se compone de Cabernet Sauvignon de varios viñedos del Valle Central; desde uvas de Isla de Maipo en Maipo, viñedos en Santa Cruz de Colchagua y Molina en Curicó y finalmente Pencahue en el valle del Maule. Y Syrah de Maipo y Pencahue.

Las uvas son cosechadas y procesadas en la bodega para comenzar una fermentación a un rango de Temperatura de 26°C y 28°C en estanques de acero, 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 se crían en contacto con roble de distintos tostados y orígenes, para dar estructura, dulzor y un leve tostado en nariz que ayuda a resaltar la fruta madura de ambas variedades.



Notas de Cata

Color:	Rojo rubí
Aroma:	Fruta madura y buen carácter varietal, con mucha fruta roja como frutillas y cereza, acompañado con notas de pimienta y té negro provenientes del Cabernet Sauvignon, mezclado con notas de fruta negra como mora y cuero del Syrah
Boca:	Taninos suaves y estructurados, buen equilibrio dulzor y acidez.

Análisis

Alcohol:	13,1%
pH:	3,6
Acidez total:	5,0 gr/lit (Ácido tartárico)
Azúcar Residual:	2,5 gr/lit