

León de Tarapacá

Syrah 2014

Variedad:	Syrah.
Composición Varietal:	100% Syrah
Origen:	Valle Central.
Vendimia:	2014.
Rendimiento:	14-16 ton/ hectárea.
Fecha vendimia:	Abril-Mayo 2014.
Producción:	108.000 litros (12.000 C9L).

Notas del Enólogo

La mezcla 2014 se compone de dos viñas: Maipo y Maule, con un poco de Syrah de la zona de Leyda.

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 noviembre del 2013.

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



Notas de Cata

Color :	Rojo violáceo.
Aroma:	Fresco y buen carácter varietal, con notas de frambuesa y guinda, con toques de pimienta blanca, hierbas y suave notas tostadas.
Sabor:	Estructura media, taninos vivos.

Análisis

Alcohol:	14%
Acidez Total:	5.07 g/l (Ácido Tartárico)
Azucar Residual:	3.7 g/l
PH:	3.64