

<http://www.selecciondebodega.cl>



Vino Terra Andina Reserva Merlot - Syrah

Nombre	: Vino Terra Andina Reserva Merlot - Syrah
Cantidad	: 750cc.
Valle	: Valle del Maipo
Año disponible para venta	: 2007
Cosechas Históricas	: 2004, 2005 (no disponible para la venta)
Precio Referencia	: \$ 2.890
Selección de Bodega	: \$ 2.850

Detalle de Cosecha :2007

Comentario del Enólogo

Color: Rojo rubí intenso y profundo. Aroma: Maduro y Complejo con mezcla de aromas que recuerdan Arándanos, mermelada de Ciruelas y frutillas, frutos secos, con un tostado muy integrado y notas perimetrales a mocha y tocino. Paladar: Gran volumen de boca, con un tanino muy sedoso y un final largo y sólido.

Stefano Gandolini

Comida Sugerida

Ideal para acompañar carnes blancas, carnes asadas, carpaccio de carne, codornices, pastas con salsas de carne, paella y champiñones. Se recomienda servir entre 16° y 18° C.

Potencial de Envejecimiento

3 - 5 años.

Vinificación

La uva es despallada y molida parcialmente de tal forma de preservar toda la intensidad de los aromas varietales. El proceso de molienda es reductivo, es decir, protegida de todo fenómeno de oxidación utilizando dióxido de azufre y gas carbónico. El mosto es enfriado inmediatamente después de molienda para conservar los aromas y sabores. Se realiza una maceración pre fermentativa en frío con el fin de extraer los aromas primarios y el color. Control de la temperatura de fermentación a 25°C en cubas de acero inoxidable con chaquetas. Período total de maceración entre 15 y 25 días. Después del descube realiza la fermentación maloláctica en forma espontánea a 16°C. 50 % del vino se mantuvo en barricas de Roble Frances (33% primer uso, 33% segundo uso y 33% tercer uso). El 50% restante es conservado en contacto con duelas de roble francés y americano por un periodo de 5 meses.

Detalles Técnicos

Alcohol : 13.60 % vol. Acidez Total : 5.59 g/l (Expr. En acido tartarico) pH : 3.41 M.R. : 2.75 g/l Extracto seco : 30.80 g/l

Clima

Este valle se caracteriza por presentar un clima mediterráneo , con una caída pluviométrica que fluctúa entre 300 y 350 mm. Las lluvias se concentran en invierno y a comienzos de la primavera. En la faja ubicada en el piedmont de la cordillera de los Andes, donde están ubicados nuestros viñedos; los veranos son algo menos cálidos que en el resto del valle. Las temperaturas nocturnas tienden a ser bajas debido a que reciben la influencia del aire frío proveniente de la Cordillera de los Andes, determinando una amplitud térmica diaria que puede superar los 20 °C.

Suelo

Suelos de orígenes aluviales, estratificados y ligeramente ondulados, de profundidad media, textura franca y pH básico

Manejo Viñedo

Este vino es una mezcla de las variedades Merlot (50 %) y Syrah (50 %). El manejo de la canopia se hizo pensando en conseguir la mejor exposición de la fruta sin sobreexponerla al sol de la tarde. El riego aplicado fue moderado para evitar un excesivo crecimiento vegetativo y así conseguir una mayor acumulación de azúcar en las uvas.

Tipos de Comidas

Carnes Rojas, Pastas

PROVA DA SAFRA 2010

Almoço em 30/09/2012 no navio Stella Australis