



Gran Reserva  
2010

**QUEULAT**  
SINGLE VINEYARD

#### Viñedo

Variedad	100% Syrah.
Viñedos de origen	Valle del Maipo. Fundo Trinidad.
Suelo	Graníticos, y Pedregoso de alta permeabilidad. Profundidad de 0,6 a 2 m.
Vendimia	La cosecha se realizó entre el 20 y el 30 de Abril, momento en que la uva presentó cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos.

#### Vino

Vinificación	Se realizó una maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas para extraer mayor cantidad de color y aroma, a continuación, el mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable.
Guarda	El 100% de este vino se dejó reposar durante 12 meses en barricas (80% encina francesa y 20% roble americano), para luego permanecer en botella por 3 meses.
Datos Técnicos	Alc/Vol: 14%GL; pH: 3,52; Azúcar, Res: 2,35g/L; Acidez: 5.61g/L (Ac. Tartárico). Syrah Gran Reserva.
Potencial	Se puede guardar hasta 7 años.

#### Notas de Cata

Color	Negro azulado profundo.
Aroma	Destacan berries frescos, arándanos, moras, junto con aromas de especias tipo pimienta negra, tostados, tabaco y chocolate.
Boca	Buena concentración, fresco, vibrante con envolvente estructura, gracias a taninos firmes que se han redondeado con la guarda en botella, dándole una estructura suave y compleja con un final rico y persistente.

#### Gastronomía

Se recomienda beber a una T° entre 16-18° C. Acompaña carnes de caza como ciervo, avestruz, jabalí, además de cerdo y cordero.

*Syrah*



VIÑA VENTISQUERO

PROVA DA SAFRA 2009.

*Aperitivo com a Turma de Ypacarai, em 02/06/2013.*