



Arboleda

## SYRAH 2015



### ORIGEN

Apelación: Valle de Aconcagua

Viñedo: Chihué

Localidad: Quillota

Clima: Fresco y marítimo altamente influenciado por el frío Océano Pacífico, que trae grandes masas de agua helada desde el Polo Sur a través de la Corriente de Humboldt resultando en frías brisas que refrescan las vides en el viñedo, propiciando nieblas matinales.

Suelo: Los suelos están formados sobre rocas ígneas intrusivas y extrusivas (volcánicas) en distintos grados de metamorfización, predominando la roca metamórfica del tipo esquisto y pizarra.

### COMPOSICIÓN

100% Syrah

### NOTAS DE VENDIMIA

La temporada de crecimiento 2014-2015 comenzó con una primavera cálida y seca que aceleró el inicio de la brotación en 10 días. La floración tuvo lugar en condiciones ideales durante la segunda quincena de Octubre dando como resultado una buena cuaja de la fruta. Esto, junto a un Noviembre más cálido, condujo a un rendimiento más alto que la media. Después de un fresco Diciembre, las temperaturas subieron a promedios cercanos a los históricos durante Enero y Febrero, permitiendo que las uvas maduraran preservando la pureza y frescura característica del Aconcagua Costa.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este Syrah de un brillante y profundo color violeta, posee una atractiva nariz, casi sensual, marcada por un complejo perfil de frutos negros y especias. En el paladar aparecen inconfundibles sabores frescos y sabrosos que confirman los aromas de este vino, revelando una característica nota ferrosa. Los taninos sedosos llegan a un equilibrio armónico con su estructura profunda, lo que resulta en un largo y jugoso final.

### SUGERENCIA DE SERVICIO

Servir preferentemente a una temperatura de 17°C.

[www.arboledawines.com](http://www.arboledawines.com)

### ANÁLISIS

Alcohol: 13,5%

pH: 3,39

Acidez total: 6,0 g/L Ácido Tartárico

Azúcar residual: 2,0 g/L

### VINIFICACIÓN

La fruta fue fermentada en cubas de acero inoxidable entre 12-18 días a temperaturas que fluctuaron entre 24° y 28°C.

### ENVEJECIMIENTO

**Envejecimiento en barrica:**

Envejecido por 12 meses en barricas de roble francés.

**Potencial de envejecimiento:** Entre 4 y 8 años, dependiendo de las condiciones de guarda.

Safra 2011. Degustação Adega Brasil Delicatessen, 04/07/2015.