



KOYLE GRAN MALBEC SYRAH 2011 CHILE



Origen	Los Lingues, Valle de Colchagua, Chile.
Variedades	90% Malbec, 7% Syrah, 3% Carmenere
Cajas Producidas	3,300 cajas de 12 botellas
Notas de Cata	Color violeta profundo, berries rojos intensos, ciruela y un toque de tabaco en los aromas. Buena concentración y balance con mucha expresión proveniente de los viñedos de Los Lingues. Taninos suaves y sedosos, una boca completa del medio hasta el final.
Notas del Enólogo	Las uvas fueron cosechadas desde cuarteles seleccionados del Valle de Colchagua. Los viñedos fueron cuidadosamente podados y siguieron un riguroso manejo y una cosecha en verde. A la madurez óptima las uvas son cosechadas a mano y llevadas a la bodega para ser seleccionadas. El equipo de Koyle solo selecciona los mejores y más sanos racimos. Ya en el estanque, se lleva a cabo una maceración en frío para extraer aromas y sabores durante 5 días, seguido de una fermentación de dos semanas a una temperatura de entre 24°C y 26°C. Finalmente, se termina con una maceración tibia con el fin de extraer taninos redondos y sedosos, seguidos de una guarda de 12 meses en barricas francesas. Antes del embotellamiento se lleva a cabo una sola leve filtración.
Envejecimiento	12 meses en barricas de roble francés.
Filtración	Una filtración suave antes del embotellado
Rendimiento del Viñedo	1,5 kg por planta
Guarda Recomendada	Hasta 5 años
Temperatura de Servicio Recomendada	16° a 18°C.
Decantación	Se recomienda decantar 30 minutos antes de degustar.
Análisis Básico	
Alcohol	14°
pH	3,6
Acidez Total (H2 SO4)	3,35 g/lit.
Azúcar Residual	1,8 g/lit.
SO₂Libre	0,025 g/lit.

info@koyle.cl - www.koyle.cl

Safrá 2011. Degustação Grand Cru em 19/03/2016.