

# Sibaris

## GRAN RESERVA - SYRAH



### ORIGEN

Fundo Almahue, Valle del Cachapoal.

### VIÑEDOS

**Suelos:** Son suelos sedimentarios, de topografía inclinada, formando laderas de textura franco a franco arcillosa, bien drenados y de fertilidad media, por lo que son particularmente apropiados para el cultivo de las variedades tintas como Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot y Carménère.

**Clima:** El clima es mediterráneo húmedo. Los inviernos son moderadamente lluviosos con una precipitación anual promedio de 400 mm. Los veranos son secos, cálidos y de noches frescas, lo cual asegura la producción de uvas sanas, con delicada textura y acentuado aroma.

### VINIFICACIÓN

**Recepción:** La uva se cosechó manualmente en bins de 500 kgs. Luego se despalilló y molió suave y cuidadosamente dejando un 30 % de bayas enteras sin moler. Finalmente el mosto fue enfriado para ser macerado en presencia de sus orujos antes de la fermentación, a una temperatura de 5° C. por un período de 4 a 5 días.

**Fermentación:** Esta se realizó en cubas de acero inoxidable a una temperatura que osciló entre 28° y 30° C. por un período de 7 días. Posteriormente se mantuvo en maceración con sus orujos durante 10 a 14 días adicionales. El 100 % del vino se guardó en barricas de Roble francés por 12 meses para aportarles mejor estructura al suavizar los taninos y otorgarles mayor complejidad.

### NOTAS DE CATA

Elaborado con uvas 100% Syrah procedentes de nuestros viñedos en el Valle del Cachapoal. Ha sido vinificado con racimos cosechados en su madurez óptima y posteriormente seleccionados. Tiene un color rojo violáceo profundo con tonos púrpura. En la nariz se anticipa un vino maduro y complejo con aromas de berries (mora, frambuesa, zarzaparrilla, grosella y casis), especias, charcutería y humo. Se caracteriza por su paladar dominante, sedoso y de buen cuerpo con taninos bien definidos. Nuestro Syrah tiene un final de boca largo y elegante con un perfecto balance entre fruta y madera. Es ideal para acompañar carnes rojas, pastas y quesos maduros.

### ENÓLOGO

María del Pilar Díaz

## UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

[www.undurraga.cl](http://www.undurraga.cl)

Safra 2013. Wine Road Show INOVINI/Adega Brasil em 21/06/2016.