

Santa Rita



Bougainville

Petite Sirah

Detalles de Cosecha

2013

- **Comentario del Enólogo:** La cosecha 2013 de **Bougainville** tiene un 95% de Petite Sirah y un 5% de Syrah. Esta última variedad, con su redondez y dulzor, complementa la verticalidad de la primera llenando por completo el paladar. En la nariz es un vino que muestra gran elegancia, con vivos aromas de frutos negros en equilibrio con especias dulces, además de matices de tierra y humo mezclados con notas balsámicas propias del Maipo. En la boca, su amable dulzor inicial da paso a una jugosa acidez. En su largo final hay notas ahumadas, de chocolate y especias. Aún se siente muy joven, pero gracias a su gran estructura de taninos suaves y maduros y a su acidez, tiene por delante una larga vida para pulir sus encantadores toques rústicos.
- **Vinificación:** Se realizó de manera tradicional, en estanques de acero y con una maceración en frío antes de la fermentación. La primera etapa de la extracción se inició en el rango más alto de las temperaturas, las que fueron bajando hacia el final para rescatar la frutuosidad de la variedad. Terminada la fermentación alcohólica, el vino tuvo una maceración postfermentativa y luego una guarda de 18 a 19 meses en barricas nuevas de roble francés, de tostado medio, provenientes de diferentes tonelerías (Dargaud, Sylvain y Taransaud) y orígenes (Nevers y Alliers). Antes de ser embotellado, el vino reposó dos meses en estanques de acero.
- **Detalles Técnicos:**
 - Alcohol: 14.3%
 - pH: 3.41
 - Total Acidity: 3.77 g/l (expressed in Sulfuric Acid)
 - Residual Sugar: 2.99 g/l

- **Comida Sugerida:** **Bougainville** es ideal para acompañar carnes enjundiosas de cocción lenta, asados de cordero al palo y quesos.

2010

- **Comentario del Enólogo:** La cosecha 2010 de **Bougainville** tiene un 95% de Petite Sirah y un 5% de Syrah. Esta última variedad, con su redondez y dulzor, complementa la verticalidad de la primera llenando por completo el paladar. En la nariz es un vino que muestra gran elegancia, con vivos aromas de frutos negros en equilibrio con especias dulces, además de matices de tierra y humo mezclados con notas balsámicas propias del Maipo. En la boca, su amable dulzor inicial da paso a una jugosa acidez. En su largo final hay notas ahumadas, de chocolate y especias. Aún se siente muy joven, pero gracias a su gran estructura de taninos suaves y maduros y a su acidez, tiene por delante una larga vida para pulir sus encantadores toques rústicos.
- **Vinificación:** Se realizó de manera tradicional, en estanques de acero y con una maceración en frío antes de la fermentación. La primera etapa de la extracción se inició en el rango más alto de las temperaturas, las que fueron bajando hacia el final para rescatar la frutuosidad de la variedad. Terminada la fermentación alcohólica, el vino tuvo una maceración postfermentativa y luego una guarda de 18 a 19 meses en barricas nuevas de roble francés, de tostado medio, provenientes de diferentes tonelerías (Dargaud, Sylvain y Taransaud) y orígenes (Nevers y Alliers). Antes de ser embotellado, el vino reposó dos meses en estanques de acero.
- **Detalles Técnicos:**
 - Alcohol: 14.3%
 - pH: 3.41
 - Total Acidity: 3.77 g/l (expressed in Sulfuric Acid)
 - Residual Sugar: 2.99 g/l

- **Comida Sugerida:** **Bougainville** es ideal para acompañar carnes enjundiosas de cocción lenta, asados de cordero al palo y quesos.

Valle: Maipo

- **Ubicación:** 40 Km. al sur de Santiago en el piedmont de la Cordillera de los Andes.
- **Superficie:** 1.282 há.
- **Variedades:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay y Cabernet Franc.
- **Clima:** Clima Mediterráneo semi- árido. Invierno frío con lluvias moderadas, verano cálido y seco. Oscilación térmica que puede superar los 20 °C (68 ° F).
- **Temperatura Promedio Anual:** 13,9 °C (57 °F).
- **Precipitaciones Promedio Anual:** 400 mm.
- **Suelo:** Suelo Aluvial / Suelo Coluvial

Safrá 2013. Viña Santa Rita em 16/11/2017.