

Syrah 2018 Pequeñas Producciones

“De color morado oscuro, en nariz se expresan notas a frambuesa, mermelada de mora y aromas a pimienta que se complementan con roble tostado. Un vino concentrado y con cuerpo, y con una estructura tánica para envejecer y potenciarse durante varios años. Preferiblemente beber a 16-18°C.”



14.0%	3.40	5.66 g/L	1.7 g/L
ALCOHOL TOTAL	PH TOTAL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL

VIÑEDO

Toda la fruta proviene de nuestro viñedo, ubicado en el sector más frío y occidental del Valle de Casablanca, específicamente, de un block llamado La Cantera plantado en 2003 y 2005 que mira al norte y al noroeste. El suelo se compone de finas capas de arcilla roja sobre granito descompuesto, terrenos ricos en hierro. Los rendimientos promedio para esta cosecha alcanzaron las 6 toneladas por hectárea.

COSECHA

Una temporada de crecimiento fresca retrasó la cosecha y ésta ocurrió en días fríos y secos entre el 22 y el 29 de abril de 2018.

VINIFICACIÓN

Después de la cosecha, los racimos fueron seleccionados para luego ser despallados (sin moler) y pasar a una selección individual de bayas antes de ser trasladados por gravedad a pequeños tanques abiertos. En los siguientes 5 días, se continuó con una maceración fría a 5°C, tras lo cual el mosto fue calentado e inoculado con levaduras seleccionadas y fermentado durante 6 días con temperaturas máximas de 32°C.

Durante la fermentación, las cubas fueron pisoneadas manualmente 2 veces al día para extraer la cantidad ideal de tanino y color. Después de terminada la fermentación, el mosto fue sometido a un adicional de 7 días de maceración post-fermentativa.

El nuevo vino recién fermentado fue drenado por gravedad en una mezcla de barricas de roble francés, nuevas (20%) y de segundo y tercer uso (80%) durante 12 meses, tiempo durante el cual fue trasegado ida y vuelta 3 veces: una vez en primavera cuando finalizó la fermentación maloláctica, en febrero cuando se realizó la mezcla final y, una última vez, en otoño un poco antes del embotellado que ocurrió el 31 de julio de 2019. La producción fue de 1,380 cajas.

VINA
CASAS DEL BOSQUE
CHILEAN PREMIUM WINES

Safra 2017. Jantar em 05/11/2019. Pantucci Trattoria.