



Variedad: 100% Syrah.

D.O: Valle de Colchagua - Apalta.

Viñedo de Origen: Viñedo La Roblería.

Block: 24.

Suelo: Suelo de origen Arcillo-arenoso, en los 50 cm, luego granito con piedras los próximos 1,5 mt, con una pendiente de un 30%.

Cosecha: La cosecha se realizó a mano en cajas de 12 kilos, desde el 01 al 30 de Marzo, en el momento en que las uvas presentaron una madurez adecuada, óptimos niveles de color, aromas y madurez de taninos. Los racimos fueron luego seleccionados manualmente en la cinta de selección para caer por gravedad a los estanques.

Vendimia: El 2017 fue un año muy caluroso, lo que permitió que la madurez se adelantara al menos un par de semanas a diferencia de años anteriores, obteniéndose buenos niveles de acidez y alcoholes moderadamente bajos, cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos.

Fermentación: Se realizó una maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas para extraer mayor cantidad de color y aroma, a continuación, el mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 22 °C y 26 °C.

Crianza: El 100% de este vino se dejó reposar durante 18 meses en barricas de encina francesa de grano extrafino, en donde el 33% de ellas fueron de primer uso. Luego el vino permaneció en botella durante 8 meses.

Datos Técnicos:

Alc/Vol: 13.5 % GL

pH: 3.26

Acidez: 5.09 g/L (Ácido Tartárico)

Azúcar Residual: 3 g/L

Potencial de Guarda: Este vino está listo para tomar ahora pero se puede guardar hasta 10 años en óptimas condiciones de conservación con potencial de mejora en la complejidad. Se recomienda decantar 30 minutos antes de consumir.

## Notas de Cata

*Syrah Grey tiene un color rubí oscuro profundo con notas violáceas. Con aromas intensos en nariz, destacan suaves notas a berries como arándanos y moras, junto con aromas de pimienta negra y también notas minerales a gráfita. Es boca expresivo, de buen cuerpo, un vino estructurado que está dado por una gran presencia de taninos redondos y maduros, y firmes, que llenan la boca y la dejan aterciopelada con un grato final frutal y una larga persistencia.*

*Se recomienda beber a una T° entre 16-18° C. Acompaña carnes de caza como ciervo, avestruz, jabalí, además de cerdo y cordero.*



Safrá 2017. Jantar em 13/05/2022. Vino Nobile.