

Gran Reserva 2019 Syrah

“En nariz exhibe aromas a moras y arándanos con notas a pimienta negra. Aceitunas negras y notas cárnicas se combinan con aromas terciarios de alquitrán y toffee. De gran cuerpo, con estructura y frescor. La acidez vibrante y vertical es el atributo principal de un gran Syrah de clima frío. Taninos suaves y limpios, de largo final. Este vino premiará una guarda cuidadosa.”

14.5%	6.2 GL	0.5 GL	2 GL
ALCOHO L TOTAL	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AZÚCAR RESIDUA L



TERROIR / SUELO

Suelos graníticos rojos ricos en hierro. El viñedo se encuentra a 18 kms del océano Pacífico, a 250 metros de altura.

CONDICIONES CLIMÁTICAS Y DEL VIÑEDO

El viñedo está ubicado en la parte más fría y occidental del valle de Casablanca. Los cuarteles de este Syrah están orientados hacia el norte, fueron plantados entre los años 2000 y 2010 y están equipados con un sistema de riego por goteo. Los rendimientos promedian las 7 toneladas por hectárea (3,2 toneladas por acre).

El valle se caracteriza por frecuentes neblinas matinales, días cálidos y noches frías. Las temperaturas en verano promedian 18,9°C y en invierno, 10,7°C. Las precipitaciones anuales rondan los 380 mm, concentrándose principalmente entre Mayo y Septiembre.

VINIFICACIÓN

La fruta fue despalillada y dejada a macerar en frío por 3 días. La fermentación ocurrió por acción de levaduras seleccionadas en tanques abiertos. Durante este proceso los tanques fueron remontados a mano dos veces al día. Luego el vino joven fue puesto en barricas de roble francés (15% nuevas) por 14 meses. En este período, hubo 2 trasiegos: uno en primavera al completarse la fermentación maloláctica, y un segundo al final para la selección de barricas. El vino luego se mantuvo en contacto con sus lías hasta el filtrado y embotellado. La producción total fue de 2.500 cajas.

SERVE WITH

Idealmente a 16-18°C con estofado de carne, cordero grillado y cecinas picantes. Para vegetarianos, se recomienda un maridaje de tapenade de aceitunas negras o sopa francesa de cebolla. Quesos como el cheddar maduro o el manchego acompañan muy bien.

VINA
CASAS DEL BOSQUE
CHILEAN PREMIUM WINES

Safr 2019. Jantar em 01/07/2022. Vino Nobile.