



SUTIL®

Limited Release

SYRAH 2020



VALLE DE LIMARÍ

Las uvas para nuestro vino Syrah provienen de nuestro propio viñedo en la localidad de Tabalí, ubicado en la parte costera del valle de Limarí, a 23 kilómetros en línea recta al océano pacífico, a una altura de 205 msnm, a la altura del paralelo 30°. El viñedo está en una ladera en forma de anfiteatro en la ribera sur del río Limarí, con distintos ángulos de exposiciones hacia el norte, sobre un suelo aluvial con distintos niveles de arcilla en superficie, con piedras redondeadas en todo el perfil, profundo, con vetas de material calcáreo, principalmente compuesto por carbonato de calcio. Las rocas calcáreas existentes en las altas cumbres de la cordillera de los Andes, fueron arrastradas por el derretimiento de los hielos hacia las partes bajas del valle, depositándose en forma de polvo entre las piedras del suelo aluvial bajo nuestro viñedo.

El clima es costero frío, con fuerte influencia del océano pacífico, de días muy luminosos, con vientos en las tardes lo que modera las temperaturas en el período de maduración de las uvas, logrando un lento avance de la madurez con gran concentración de aromas y sabores.

COMENTARIOS DE LA VENDIMIA

La cosecha fue de gran calidad, y su principal característica fue que las temperaturas en primavera y verano, fueron más bajas que lo normal, lo que retrasó la cosecha en más de 10 días respecto a lo esperado; esto hizo que la madurez fuera lenta, pausada y compleja, lográndose a la cosecha, uvas de gran intensidad de sabores y refrescante acidez.

COMENTARIOS SOBRE LA VINIFICACIÓN

Se cosechó en forma manual en las laderas del viñedo, en cajas de 12 kilos, los días 1 y 2 de Abril. Las uvas fueron trasladadas de noche a nuestra bodega en Peralillo. Los racimos y uvas fueron dispuestos en pequeños estanques de acero inoxidable, unos cerrados y otros abiertos con pisoneo manual, donde además dejamos un 30% de racimos sin despallillar. Se maceró antes y después de la fermentación alcohólica completando un total de más de 50 días en contacto con las pieles. Una vez separado de los sólidos, el vino fue trasegado a barricas y fudre de roble francés por 12 meses.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

Vino de color rojo intenso con tintes violeta.

De intensos y complejos aromas donde encontramos intensas notas a frutas maduras como cerezas negras, guindas, además de notas especiadas y suave toque de charcutería, especiado y ahumado.

En boca es de textura suave, con sabores concentrados y equilibrados, de textura firme y una balanceada acidez, que le confieren frescor y un paladar muy elegante. El final es complejo y afrutado, de gran persistencia. Gran potencial de guarda.

MARIDAJE

Pato y otras aves de caza, polenta, costillas de cerdo, pollo grillado.

Temperatura de servicio: 15°C

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: 93% Syrah; 4% Petit Verdot y 3% Viognier

Alcohol: 14°

pH : 3,56

Acidez Total: 5,23 g/l

Azúcar Residual: 2,85 g/l

Guarda: 16 meses en barricas y fudre de roble francés, 25% nuevas.

Safrá 2020. Jantar Decanter/Famiglia Fadanelli, 08/11/2022.