

GRAN RESERVA

SYRAH
COSECHA 2015



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle de Leyda. Viñedos muy próximos a la costa que entregan vinos expresivos y de gran mineralidad.

COSECHA

La cosecha 2015 se caracterizó por un bajo nivel de precipitaciones hacia fines del invierno y con un clima ocasionalmente cálido, lo que favoreció una brotación homogénea y adelantada. Algunas lluvias hacia fines de la primavera lograron entregar el agua necesaria para un buen crecimiento y desarrollo de las uvas. Las altas temperaturas que se presentaron durante el verano entregaron uvas maduras y sanas, cosechadas más temprano de lo normal, con un buen carácter frutal y excelente madurez tánica.

VINIFICACIÓN

Las uvas se molieron y fermentaron en estanques de acero inoxidable durante 7 días a 30° C. Después de la fermentación maloláctica, el vino se conservó en barricas durante 8 a 10 meses, de manera de redondear y entregar más estructura a esta mezcla.

RECONOCIMIENTOS

- **94 puntos** – James Suckling 2017, cosecha 2015
- **Medalla de Plata** – Decanter 2017, cosecha 2015
- **91 puntos** – La Cav 2016, cosecha 2014
- **90 puntos** – Descorchados 2016, cosecha 2014

VARIEDAD

100% Syrah, cosechado a mano a fines de abril.

RENDIMIENTO DEL VIÑEDO

8 t / ha

GUARDA

100% en barricas de roble francés y americano durante 8 a 10 meses.

TEMPERATURA DE SERVICIO

18° C

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.7°
pH:	3.35
Acidez Total (H2SO4):	3.80 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.53 g/L
Azúcar Residual:	3.09 g/L

NOTAS DEL ENÓLOGO

- Color:** Rojo rubí profundo.
- Aroma:** Muy expresivo y vibrante, con aromas a moras y guindas ácidas entremezclados con notas a especias, aceitunas negras y toques florales a violetas.
- Paladar:** Equilibrado, de buena concentración y gran volumen en boca. Con un largo y jugoso final frutal.
- Gastronomía:** Es un acompañamiento perfecto para guisos especiados, charcutería, carnes de caza y quesos maduros.