

RAYUN

GRAN RESERVA

SYRAH GRAN RESERVA LIMARÍ 2012

Nuestro Syrah Limarí es un vino muy elegante. Posee aromas a frutos maduros, especias, lavanda, leves notas ahumadas y florales. En boca, posee taninos aterciopelados, buen volumen y estructura, además de una acidez muy bien equilibrada. Es un vino muy persistente en el paladar.

VITICULTURA

Año de cosecha: 2012
Denominación de Origen: Valle de Limarí.
Año de plantación de los Viñedos: 2005
Rendimiento: 7 tons/ha
Mes de Cosecha: Fin Abril.

ELABORACIÓN DEL VINO

Bodega: En valle de Colchagua

Maceración: Maceración en Frio por 6 días a 10°C antes de Fermentación y maceración post fermentativa por 20 a 25 días para extraer volumen y densidad.

Fermentación: Durante 10 días, partiendo de bajas temperaturas hasta un máximo de 24°C, para conservar los sabores afrutados y evitar la sobre extracción de taninos.

Fermentación Maloláctica: Si.

Envejecimiento: Un promedio de 12 meses en barricas de roble americano y francés. Por lo menos 6 meses de guarda en botella.

ANÁLISIS

Composición: 100% Syrah

Alcohol: 13,5 %Vol.

pH: 3,4

Acidez Total: 5,3 g/l (ácido tartárico)

Azúcar Residual: 3,17 g/l

