



SYRAH CENTRAL 2013

De un color rojo profundo. Es un vino frutoso, con presencia de aromas a cerezas y frutillas. Al expresar su perfil aromático, se perciben leves aromas tostados, que complementan perfecto con su estructura y persistencia en el paladar.

VITICULTURA

Composición: 100% Syrah.
Año de cosecha: 2013
Denominación de Origen: Valle Central.
Año de plantación de los Viñedos: 2005
Rendimiento: 11tons/ha
Mes de Cosecha: Abril.

ELABORACIÓN DEL VINO

Bodega: En valle de Colchagua.

Maceración: En frío por 72 horas a 10°C antes de fermentación y maceración post fermentativa por 10 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: Como mínimo, permanece 10 meses en depósitos de acero inoxidable antes del primer embotellado. Contacto con roble francés y americano durante 2 meses.

ANÁLISIS

Composición: 100% Syrah.
Alcohol: 14 %Vol.
Ph: 3,6
Acidez Total: 4,7 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual: 4 g/l