



SYRAH RESERVA 2006

FICHA TÉCNICA

INFORME DE COSECHA

La temporada climática 2005-2006 se caracterizó por un Invierno de precipitaciones sobre lo normal (649 mm), la primavera tuvo la complejidad de presentarse con humedad y temperaturas bajas al término de la floración y terminó con un verano seco, con ausencia total de neblinas y precipitaciones que permitieron esperar una madurez óptima en todos los cepajes.

NOTAS TÉCNICAS

Este vino es producto de uvas Syrah que fueron recolectadas a mano a finales del mes de marzo 2006 en su óptima condición sanitaria y de madurez. La fermentación se llevó a cabo en estanques de acero inoxidable bajo temperatura controlada (22°-26°C) y luego se realizó una crianza en barricas durante 8 meses de una mezcla de roble francés y americano. Un ensamblaje de 5% de vino Cabernet Sauvignon Reserva fue realizado para enriquecer la estructura de la mezcla final.

NOTAS DE CATA

Vino de profundo y atractivo color rojo rubí con matices negros. En nariz es intenso, de complejas y atractivas notas a ciruela madura, y confituras, se abren notas a especies que otorgan gran complejidad. En boca es suave, redondo, cálido y de gran persistencia.

TEMPERATURAS

Se recomienda tomar a una temperatura de 16° a 18° C

PAÍS

CHILE

REGION

VALLE DEL ALTO CACHAPOAL / RENGÓ

VARIEDAD

95% SYRAH
5% CABERNET SAUVIGNON

COSECHA

2006

ANÁLISIS

GRADO ALCOHOLICO	14,1 %
ACIDEZ TOTAL	3,58 g/Lt (H ₂ SO ₄)
PH	3,53
AZUCAR RESIDUAL	2,7 g/Lt

