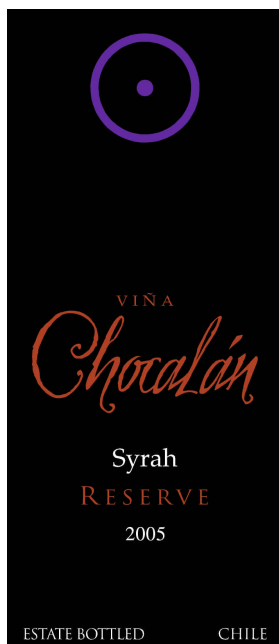




Syrah Reserva 2005



Información

Productor:	Viña Chocalán
Nombre:	Syrah Reserva
Cosecha:	2005
Denominación:	Valle del Maipo, Región de Melipilla
Viñedos:	Viña Chocalán, Laderas
Composición:	100% Syrah

Viñedo

Edad del viñedo:	9 años
Tipo del suelo:	Suelo franco arcilloso
Manejo del follaje:	Sin deshoje, eliminación de brotes laterales, se realizó el raleo de la fruta antes de la pinta.
Rendimiento:	6.500 kg por hectárea

Análisis Químico

Alcohol:	14.2% vol.
pH:	3.76
Acidez Total:	4.95 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	1.70 g/l
Acidez Volátil:	0.47 g/l

Sku

7804603-660653

Vinificación

Vendimia:	La cosecha es manual dividida en 3 etapas, entre la última semana de Marzo y la primera de Abril.
Fermentación:	Todos los movimientos son por flujo gravitacional. Las uvas enteras fueron maceradas en frío durante 5 días. El mosto fue inoculado con levaduras naturales y luego fermentado en estanques de acero inoxidable a 26°C.
Envejecido:	13 meses en barrica de roble.

Comentarios del Enólogo

Color rojo granate intenso con reflejos violeta. En nariz se muestra complejo y distintivo, sobresalen tonos lácteos y especiados entremezclados con ciruela, frutilla y café.

La boca es elegante, bien concentrada, amplia y carnosa con una madurez óptima. La crianza en barrica aporta más complejidad, con notas de vainilla, chocolate lo cual apoyan la potencia de la fruta.

Este vino ofrece un final amplio y largo, que acompañará a la perfección una carne roja: lomo de ciervo, entrañas a la varillada, lomo vetado o entrecot.

Se recomienda abrir el vino por lo menos dos horas antes de servir.

Premios



Concours mondial de Bruxelles
2007
Medalla de Oro



Robert Parker Ratings 2007
89 Points



Descorchados 2008
90 Points

