



## Syrah Reserva 2006

### Información

<b>Productor:</b>	Viña Chocalán
<b>Nombre:</b>	Syrah Reserva
<b>Cosecha:</b>	2006
<b>Denominación:</b>	Valle del Maipo, Región de Melipilla
<b>Viñedos:</b>	Viña Chocalán, Laderas
<b>Composición:</b>	100% Syrah

### Viñedo

<b>Edad del viñedo:</b>	10 años
<b>Tipo del suelo:</b>	Suelo franco arcilloso
<b>Manejo del follaje:</b>	Sin deshoje, eliminación de brotes laterales, se realizó el raleo de la fruta con un 80% de pinta.
<b>Rendimiento:</b>	8.000 kg por hectárea

### Análisis Químico

<b>Alcohol:</b>	14.5% vol.
<b>pH:</b>	3.56
<b>Acidez Total:</b>	5.25 g/l (ácido tartárico)
<b>Azúcar Residual:</b>	2.10 g/l
<b>Acidez Volátil:</b>	0.52 g/l

**Sku** 7804603-660653

### Vinificación

<b>Vendimia:</b>	La cosecha, manual, durante la última semana de Marzo y la primera semana de Abril esta dividida en 3 etapas,
<b>Fermentación:</b>	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.
<b>Envejecido:</b>	12 meses en barricas

### Comentarios del Enólogo

Rojo rubí profundo, casi negro. La nariz del 2006 ofrece una complejidad increíble, floral en un principio. Al abrirse, el vino revela rápidamente su carácter generoso característico de la cepa Syrah.

Se entrelazan entonces notas mentoladas, moka, vainilla, y frutas rojas maduras. En boca nuestra Syrah es equilibrado y estructurado, con esa rica acidez típica del Maipo Costa.

Al final, elegante y persistente, se suman aromas de frambuesa, chocolate y pimienta y logran hacer de esta cosecha 2006 un gran vino Reserva de Chocalán, que puede disfrutar ahora o en un par de años.

Se recomienda ofrecer este vino con una carne de cordero o con un filete a la pimienta

### Premios



2008 INT. WINES AND SPIRITS COMPETITION

Mejor de su categoría de Maipo 2006-2007  
Syrah de Maipo 2006-2007  
Medalla de Plata



2009 ROBERT PARKER'S RATINGS

88 puntos

