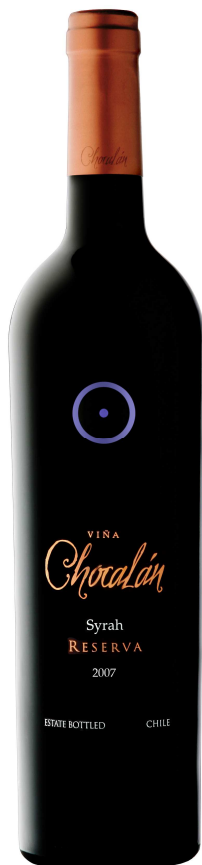




## Syrah Reserva 2007



### Información

<b>Productor:</b>	Viña Chocalán
<b>Nombre:</b>	Syrah Reserva
<b>Cosecha:</b>	2007
<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>	11 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>	14.0% vol.
<b>pH:</b>	3.75
<b>Acidez Total:</b>	3.23 g/l (ácido sulfúrico)
<b>Azúcar Residual:</b>	2.80 g/l
<b>Acidez Volátil:</b>	0.49 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>	Fermentación maloláctica en barricas: 505 francesas, 50% americanas, 50% de primer y 50% de segundo uso, durante 12 meses.

### Comentarios del Enólogo

Color rojo frambuesa azulado luminoso y profundo. Fruta exuberante y seductora. Atractivas notas de mora, frambuesas y cassis, algo de mentol un toque mineral y especiado.

Gran cuerpo y volumen en boca, de taninos suaves, fresco y redondo. Un concentrado de frutas maduras, moka crema y notas de dulzor aportadas por la madera.

Una buena estructura y larga persistencia. Vino joven con un alto potencial de guarda