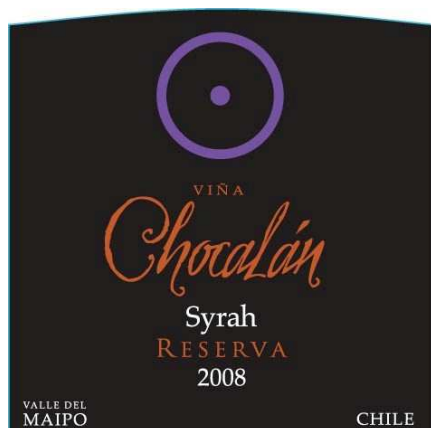




Syrah Reserva 2008



Productor	Viña Chocalán
Nombre	Syrah Reserva
Cosecha	2008
Denominación	Valle del Maipo, Región de Melipilla
Viñedos	Viña Chocalán, laderas
Composición	88% Syrah 10% Cabernet Sauvignon 2% Viognier

Viñedo

Edad del viñedo	12 años
Tipo de Suelo	Suelo franco arcilloso de origen granítico.
Rendimiento	8.000 kg por hectárea

Análisis Químico

Alcohol	14 % vol.
pH	3.5
Acidez Total	3.8 g/l (ácido sulfúrico)
Azúcar Residual	2.9 g/l

Sku

7804603- 660653

Vinificación

Vendimia	Cosecha manual durante la última semana de Abril.
Fermentación	La molienda fue macerada en frío durante 5 días en estanques de acero inoxidable. Mediante levaduras seleccionadas se desarrolló la fermentación a 26°C y 28°C.
Envejecido	80 % de la mezcla realizó su fermentación maloláctica en barricas francesa y americanas durante 12 meses.

Comentarios del Enólogo

De color rojo oscuro con reflejos violáceos. Intensidad aromática a frutos negros frescos como moras y ciruelas. Un final mentolado suave y licoroso. Buena integración, encontrará sabores a moka y tostado debido al envejecimiento de los jugos. Buena estructura y cuerpo, con volumen y taninos balanceados, fresco y largo final.
Servir a 17°C.

Este vino se combina muy bien con cordero, carnes de caza y quesos maduros.

PREMIOS



Silver Medal-
Concours Mondial
de Bruxelles 2010