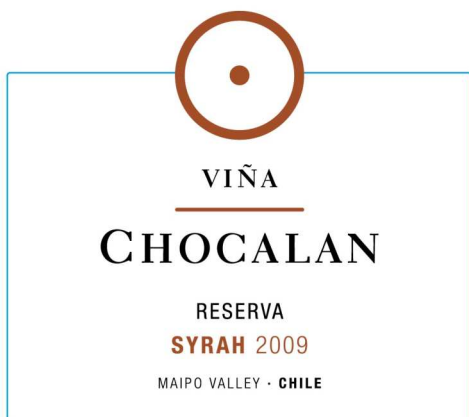




Syrah Reserva 2009



Productor	Viña Chocalán
Cosecha	2009
Composición	85% Syrah, 8% Cabemet sauvignon, 3% Malbec, 2%Merlot, 2% Viognier
D.O.	Melipilla, Valle de Maipo
SKU	7 804603-660 653

Viñedo

Edad del viñedo	12 años
Tipo de suelo	Plantaciones en laderas, con exposición Noroeste. Suelo de textura franco arcilloso. El viñedo está expuesto a la influencia marítima, por su proximidad al Océano Pacífico y a su ubicación en la ribera y al frente del Río Maipo. Neblinas matinales, y brisa que refresca durante el inicio de la tarde.
Clima	Es un clima mediterráneo templado, con temperaturas máximas promedio de 28° y mínimas de 12° a 15°C., durante el período de Diciembre a fines de Marzo.

Análisis Químico

Alcohol	14.5% por vol.
Acidez total expresado en ácido sulfúrico	3.9 g/l
pH	3.51
Azúcar Residual	3.3 g/l

Vinificación

Vendimia	Cosecha manual durante la segunda semana de Abril.
Fermentación	Selección meticulosa de las bayas en la mesa de selección. La molienda fue macerada en frío durante 10 días a 6°C en estanques de acero inoxidable. Mediante levaduras seleccionadas se desarrolló la fermentación a 26- 28°C. Fermentación maloláctica se desarrolla en barricas de roble francés y americano.
Envejecido	80 % en barrica francesa y americana por 12 meses.

Comentarios del Enólogo

Color rojo violáceo, presenta aromas a frutos maduros, mermelada de ciruelas, frambuesas, moras y guindas matizadas con una nota especiada acompañada de regaliz y cassis. Presenta además notas ahumadas y a vainilla aportada por la guarda en barricas. En boca presenta gran concentración, vino untuoso de gran cuerpo y estructura, equilibrado y elegante.

Sugerencias: Servir a: 17°C – 18°C. Especial para acompañar carnes, cómo wagyu, cordero y carnes rojas en general. Curry y comida picante.