



## Syrah Reserva 2010



|                    |                           |
|--------------------|---------------------------|
| <b>Productor</b>   | Viña Chocalán             |
| <b>Cosecha</b>     | 2010                      |
| <b>Composición</b> | 85% Syrah, 15% Malbec     |
| <b>D.O.</b>        | Melipilla, Valle de Maipo |
| <b>SKU</b>         | 7 804603-660 653          |

### **Viñedo**

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>Edad del viñedo</b> | 13 años  |
| <b>Tipo de suelo</b>   | Plantaciones en laderas, con exposición Noroeste. Suelo de textura franco arcilloso. |

### **Clima**

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. 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**

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Alcohol</b>                                      | 14.5% por vol. |
| <b>Acidez total</b><br>expresado en ácido sulfúrico | 3.28 g/l       |
| <b>pH</b>   | 3.48           |
| <b>Azúcar Residual</b>                              | 2.87 g/l       |

### **Vinificación**

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Vendimia</b>     | Cosecha manual durante la segunda semana de Abril.  |
| <b>Fermentación</b> | 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. |
| <b>Envejecido</b>   | 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, como wagyu, cordero y carnes rojas en general. Curry y comida picante.

### **Premios:**

