



Reserva Syrah 2013

Productor	Viña Chocalán
Cosecha	2013
Composición	85% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot, 2% Viognier
D.O.	Melipilla, Valle de Maipo

Viñedo

Edad del viñedo	14 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. Es un clima mediterráneo templado, con temperaturas máximas promedio de 28°-29°C y mínimas de 12°-15°C., durante el período de Diciembre a fines de Marzo.

Clima

Análisis Químico

Alcohol	14% por vol.
Acidez total expresado en ácido sulfúrico	3.49 g/l
pH	3.62
Azúcar Residual	3.5 g/l

Vinificación

Vendimia	Cosecha manual, durante la primera semana de Mayo.
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 10-12 meses dependiendo de la integración de los taninos y la evolución del vino

Comentarios del Enólogo

Violeta opaco.. Aromas frescos e intensos a frutos rojos maduros, acentuado por un tostado de pimienta negra. Una boca fresca y sabrosa, ofreciendo sabores frescos de frambuesas negras, Cerezas y florales. Concentración densa, dulce con un balance suave de taninos. Terminación vibrante y muy clara.

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