

Reserva Syrah 2004

DENOMINACION DE ORIGEN: VALLE COLCHAGUA



SYRAH 60%
CABERNET SAUVIGNON 25%
MERLOT 15%

Las uvas que componen nuestro Reserva Syrah/Cabernet Sauvignon/Merlot 2004 provienen de nuestro predio Estampa, en la comuna de Palmilla. Las viñas fueron plantadas el año 1997 con una densidad de 2.700 plantas/há aprox., en un suelo franco arcilloso de buena profundidad. Se manejan en espaldera, con poda a pitones.

La vendimia 2004 se caracterizó por presentar altas temperaturas en verano y algunas lluvias a mediados de Abril. Las uvas alcanzaron rápidamente la madurez, sin embargo fue fundamental esperar algunas semanas antes de cosechar para obtener una madurez fenólica mas adecuada, este fue un aspecto clave especialmente para el Cabernet Sauvignon.

Notas de Catas

- Color** : Intenso rojo púrpura.
Aromas : Destaca la presencia de frutos negros maduros, como la mora y el cassis, además de notas a granos de café tostado.
Sabores : En boca presenta concentración y suavidad de taninos, destacando las notas a mermelada de moras y un final tostado.

Cosecha

- Rendimiento** : 10 toneladas por hectárea.
Epoca de Cosecha : Syrah se inició a mediados de Abril, interrumpida hasta 21 de Abril. Cabernet Sauvignon segunda semana de Abril hasta fin de mes. El Merlot a mediados de Marzo.
Selección : Las uvas para nuestro Reserva son cosechadas a mano y transportadas a la bodega en Bins de 400 kg. de capacidad. Se someten a una selección de racimos antes de ser cuidadosamente despalladas y ligeramente molidas. Luego son dirigidas a las cubas de fermentación.

Vinificación

- Maceración en Frío** : 3 días a 8 °C, Syrah.
5 días a 8 °C, Merlot.
Fermentación : Syrah: 28°C, remontaje tradicional más dos delestaje. Cabernet Sauvignon: 28°C, remontaje tradicional. Merlot: remontaje tradicional y delestaje, un promedio de 28°C al finalizar de 25°C aprox.
Maceración Total : De 15 a 20 días.

Guarda en Barricas

- Syrah** : 5 meses. Barricas francesas de 1° y 2° uso.
Cabernet Sauvignon: 4 meses. Barricas francesa y americana 2° y 3° uso.
Merlot : Sin paso por barricas.

Datos Técnicos

- Alcohol** : 14.4%
Azúcar Residual : 1.99 g/l
Acidez Total : 4.72 g/l
pH : 3.71
Sulfuroso : 28 mg/l

ESTAMPA
Assemblages of Chile

