

Reserva Syrah 2005

DENOMINACION DE ORIGEN: VALLE COLCHAGUA



SYRAH 65%
CABERNET SAUVIGNON 20%
MERLOT 15%

Las uvas que componen nuestro Reserva Syrah/Cabernet Sauvignon/Merlot 2005 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 2005 se caracterizó por una primavera ligeramente más fría que el promedio. A lo largo de la temporada las temperaturas fueron regulares, con sólo una lluvia a mediados del mes de Abril, permitiendo refrescar los últimos días de maduración. Debido a esto las uvas alcanzaron la madurez en forma homogénea y constante.

Notas de Cata

- Color** : Intenso color 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 la boca presenta concentración y estructura importante, ensamblado con gran equilibrio y potencial de guarda.

Cosecha

- Rendimiento** : 10 ton/há., luego de las regulaciones de carga realizadas en pinta. Syrah y Merlot son sometidos a vendimia verde, dejando de este modo sólo un racimo por brote. Cabernet Sauvignon debido al tamaño y peso de sus racimos se maneja con 1,5 a 2 racimos por brote dependiendo del vigor natural de cada planta.
Epoca de Cosecha: La cosecha de Syrah se inició en la segunda quincena de abril, hasta fines del mismo mes. Cabernet Sauvignon inició su cosecha a mediados de Abril y prosiguió por todo el mes. Merlot por su parte, se cosecha desde inicios de Abril, hasta mediados del mes.
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

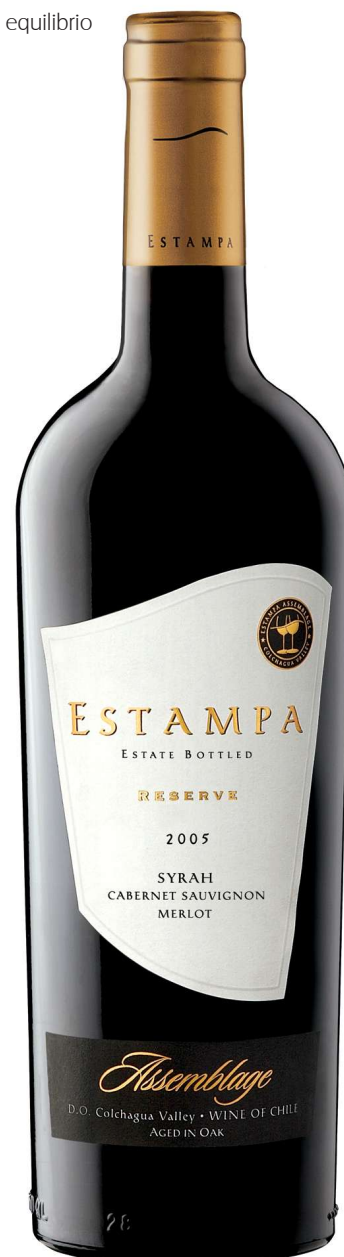
- Maceración en Frío** : 3 días a 8°C, Syrah.
5 días a 8°C, Merlot.
Fermentación : Syrah remontaje tradicional mas dos delestaje. Temperatura fermentación en torno a los 28°C. Maceración total de 20-22 días.
Cabernet Sauvignon remontaje tradicional y temperatura de 28-30°C y maceración total de 18 a 20 días.
Merlot tradicional y delestaje, temperatura promedio de 28°C al inicio de la fermentación para terminar con una temperatura de 25°C aprox. Maceración total de 15 días.

Guarda en Barricas

- Syrah** : 6 meses. Barrica francesa 1° y 2° uso.
Cabernet Sauvignon: 50% del vino por 6 meses. Barricas francesa y americana 2° y 3° uso.
Merlot : Sin paso por barricas.
% Madera nueva : 25%
% Vino en Barrica : 75%

Datos Técnicos

- Alcohol** : 14,9%
MR : 3,8 g/l
Acidez Total : 5,55 g/l
pH : 3,58
Sulfuroso : 23 mg/l



ESTAMPA
Assemblages of Chile