

Reserva Syrah 2006

DENOMINACION DE ORIGEN: VALLE COLCHAGUA

SYRAH 65%
CABERNET SAUVIGNON 20%
MERLOT 15%



Las uvas que componen nuestro Reserva Syrah/Cabernet Sauvignon/Merlot 2006 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 2006 se caracterizó por una primavera mas fría que el promedio, y un verano y otoño secos. Las primeras semanas del año fueron mas bien nubladas, presentando días mas frescos que la media. La segunda mitad del verano presentó temperaturas elevadas, lográndose la madurez de azúcares bastante rápido y la madurez fenólica algo retardada. Fue fundamental esperar algunas semanas antes de cosechar para obtener una madurez fenólica adecuada.

Notas de Cata

- Color** : Intenso color rojo púrpura.
Aromas : Destaca la presencia de frutos negros como la murta y el cassis, además de notas a granos de café tostado.
Sabores : En boca presenta concentración y estructura importante pero con un destacado frescor aportado por la acidez natural de este año. Posee el balance para ser consumido en dos o tres años a partir de la cosecha y potencial de guarda por unos cinco a siete años.

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

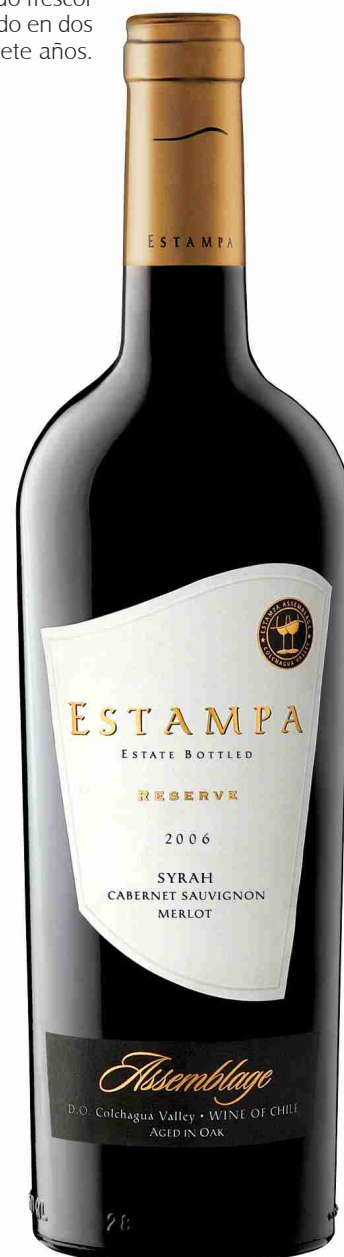
- Maceración en Frío** : 3 días a 8°C, Syrah.
5 días a 8°C, Merlot.
Fermentación : Syrah remontaje tradicional mas dos delestaje. Temperatura fermentación en torno a los 28°C. Maceración total de 15-18 días.
Cabernet Sauvignon remontaje tradicional y temperatura de 28-30°C y maceración total de 18 a 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: 60% del vino por 6 meses. Barricas francesa y americana 2° y 3° uso.
Merlot : Sin paso por barricas.
% Madera nueva : 35%
% Vino en Barrica : 80%

Datos Técnicos

- Alcohol** : 14,4%
MR : 2,7 g/l
Acidez Total : 5,21 g/l
pH : 3,53
S02 Libre (ppm) : 29 mg/l



ESTAMPA
Assemblages of Chile