

Reserva Syrah 2007

DENOMINACION DE ORIGEN: VALLE DE COLCHAGUA

SYRAH 63%
CABERNET SAUVIGNON 22%
MERLOT 15%



Las uvas que componen nuestro Reserva Syrah/Cabernet Sauvignon/Merlot 2007 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 2007 se caracterizó por una primavera fría, e incluso precipitaciones a fines de Febrero para luego desarrollar un otoño completamente seco y de temperaturas moderadas. Es por esto que los vinos 2007 presentan una mejor acidez y grados alcohólicos relativamente más bajos que el promedio. A su vez la madurez fenólica se vio retardada y la ausencia de lluvias nos permitió obtener uvas muy equilibradas en cuanto a notas frutales frescas y buena acidez. 2.770 cajas.

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 las uvas Syrah y Cabernet Sauvignon se realizó durante la segunda quincena de Abril, mientras que el Merlot fue cosechado durante la primera quincena del mismo mes. En general la cosecha se efectuó aproximadamente 5 a 7 días más tarde de lo habitual.

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

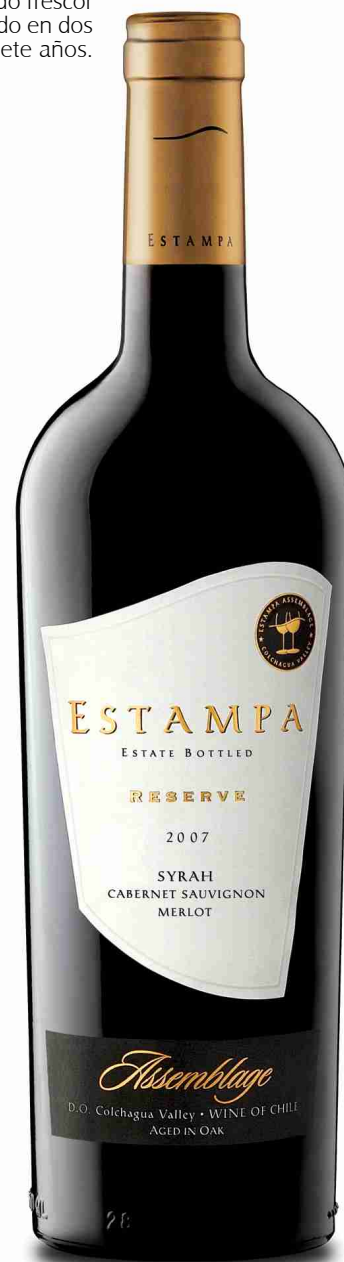
- Maceración en Frío** : 3 días a 8°C, Syrah.
5 días a 8°C, Merlot.
Fermentación : Syrah remontaje tradicional 1.5 veces el volumen del estanque por día, más dos delestaje. Temperatura fermentación en torno a los 28°C. Maceración total de 15-18 días.
Cabernet Sauvignon remontaje tradicional equivalente a 1.5 veces el volumen del estanque por día y a partir de la mitad de la fermentación el remontaje disminuye a 0,5 veces el volumen del estanque. La temperatura de fermentación es de 28-30°C y maceración total de 15 a 18 días. Merlot remontaje tradicional 1 volumen de estanque por día y dos 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** : 100% del vino por 10 meses. Barrica francesa 1° y 2° uso.
Cabernet Sauvignon: 80% del vino por 10 meses. Barricas francesa y americana 2°, 3° y 4° uso.
Merlot : Sin paso por barricas.
% Madera nueva : 25%
% Vino en Barrica : 80%

Datos Técnicos

- Alcohol** : 14,5%
MR : 4,7 g/l
Acidez Total : 5,7 g/l
pH : 3,46
S02 Libre (ppm) : 29 mg/l



ESTAMPA
Assemblages of Chile