



<b>Cepa</b>	: Syrah	<b>Alcohol (%)</b>	: 14
<b>Año</b>	: 2022	<b>pH</b>	: 3,57
<b>D.O</b>	: Colchagua	<b>Acidez (g/L)</b>	: 5,33
		<b>Azúcar</b>	: 3,64

**Viñedo** : Nuestro Syrah Single Vineyard proviene de la zona de Colchagua Costa, un campo ubicado a 24 kms del Océano Pacífico por lo que es un Syrah de clima frío con suelos de origen granítico transportado con alto contenido de arcilla. Son viñedos plantados en espaldera, plantas sobre porta injerto y con riego tecnificado.

**Clima** : Clima de tipo mediterráneo con influencia costera, con temperaturas que oscilan entre los 8° y 12° en invierno y 18° y 29° en verano. 500 mm de lluvia anual.

**Tipo de suelo** : Suelos de origen granítico transportado con alto contenido de arcilla.

**Cosecha** : Cosecha manual a partir de la segunda semana de Abril en polígonos de cosecha o sectores escogidos en los cuarteles, mesa de selección de racimos.

**Fermentación** : Fermentación lenta y no muy extractiva, en acero inoxidable y cubas de concreto, con bajo remontajes y buena aireación.

**Crianza** : Crianza en fudres y 25% en barricas de roble francés de 3er y 4to uso por 12 meses.

**Notas de Cata** : Nuestro Syrah es un vino de color rojo intenso con tonos violáceas. En nariz presenta aromas a frutas negras y azules como mora, ciruela y arándanos, acompañado con notas a pimienta negra, que le da una gran complejidad y elegancia. Es un vino con una gran estructura y acidez, con taninos suaves, de gran volumen y persistencia.

**Maridaje** : Es un excelente acompañante para preparaciones con cordero asado o a la plancha, embutidos en general y quesos curados.

**Temperatura de servicio** : Otoro / Invierno: 16°C.  
Primavera/Verano: 14°C.