



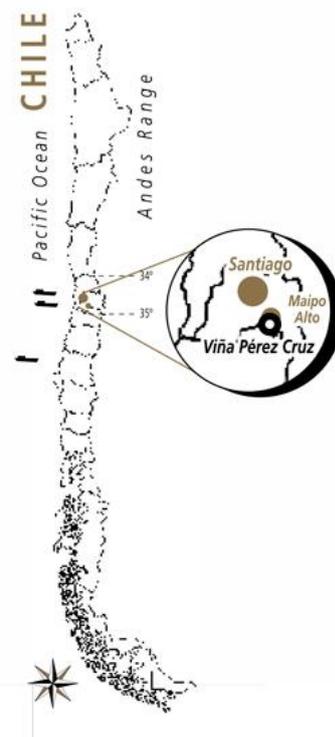
SYRAH LIMITED EDITION 2013

Las uvas son cosechadas a mano durante la última semana de Abril, donde se busca la correcta maduración de los taninos y sabores. Pequeños lotes de uva son separados para obtener características únicas de cada parcela. Las uvas son seleccionadas y limpiadas en mesas especiales en la Mesanina, y luego son introducidas a los estanques de acero inoxidable por método gravitacional, donde son cuidadosamente molidas y luego continúan una maceración en frío por 4 días a 10°C. Para el manejo de la extracción se utiliza un cuidadoso bombeo para obtener suaves taninos durante la fermentación alcohólica. Finalmente el periodo total de maceración es de 30 días. La fermentación Maloláctica se realiza en barricas de roble Francés.

En nariz encontramos distintos aromas; frutos rojos maduros, pimienta con algunos toques a humo. En boca tiene cuerpo y está bien estructurado en el paladar.

Total guarda: 16 meses en barrica de roble francés

Denominación de origen: Valle del Maipo Alto.
Varietades: 92% Syrah, 8% Garnacha
Origen: Fundo Liguai, Huelquén, Paine.
Rendimiento: 5,7 ton/ha.
Cosecha: A mano
Vol. Alcohol: 14%
Acidez Total: 3,46% gr/l
PH: 3,5
Temperatura recomendada: 18 °C.



Safrá 2013. Jantar no Armazém Santo Antônio em 02/09/2016, com La Ribotta.