Arboleda

Syrah 2018

Origen

Apelación: Valle de Aconcagua

Viñedo: Las Vertientes

Localidad: Hijuelas

Clima: Mediterráneo, bendecido por la brisa fresca que sopla desde el frío Océano Pacífico, hace de este viñedo la zona más fría donde las variedades de uvas bordelesas aún pueden madurar completamente.

Suelo: El viñedo se planta en piedemonte coluvial con un alto porcentaje de arcilla.

Análisis

Alcohol: 13,5%

pH: 3,5

Acidez total:
5,65 g/L (en ácido tartárico)

Azúcar residual: 2,44 g/L

Vinificación

La fruta se fermentó en tanques de acero inoxidable de 12 a 26 días a temperaturas que fluctuaron entre 25° - 31°C.

Guarda:

El vino tuvo una guarda de 12 meses en barricas de roble francés, 20% de las cuales eran nuevas.

Potencial de guarda

Entre 6 y 8 años, dependiendo de las condiciones de guarda.

Notas de Vendimia:

La temporada comenzó con considerables reservas de agua debido a la presencia de lluvia en los meses de mayo a octubre. La floración alcanzó su punto máximo en noviembre con normalidad. Febrero y marzo anotaron temperaturas promedio, mientras que abril fue ligeramente más cálido. Todas estas condiciones climáticas idílicas permitieron que la temporada concluyera con temperaturas moderadas, lo que confiere una maduración y cosecha muy equilibradas, así como unas condiciones sanitarias ideales, permitiendo obtener complejidad aromática y de sabor en las uvas.

Comentarios del Enólogo

De profundo e intenso color rojo rubí con destellos púrpura. En nariz destaca fruta roja y negra que recuerdan el arándano, mora y cereza ácida, enmarcados en suaves notas a clavo de olor, vainilla y chocolate más una delicada nota floral que recuerda a lavanda. Entrada de volumen medio, con una sensación jugosa y fresca, acompañada de taninos de grano fino que lo hacen un vino muy sabroso y abordable en el paladar.

Sugerencia de Servicio

Servir preferentemente a una temperatura de 17°C.