



Arboleda

SYRAH 2014



ORIGEN

Apelación: Valle de Aconcagua

Viñedo: Las Vertientes

Suelo: Suelos Franco arenosos y franco arcillosos con una profundidad entre 90 – 120 cm y 40-45% de piedras.

COMPOSICIÓN

100% Syrah

ANÁLISIS

Alcohol: 14%

pH: 3,56

Acidez total: 6 g/L Ácido Tartárico

Azúcar residual: 2,56 g/L

NOTAS DE VENDIMIA

En Las Vertientes se vieron clásicas condiciones climáticas del lugar. La acumulación térmica fue muy similar a la media histórica, con una corta ola de calor en enero y sin presencia de precipitaciones entre octubre y abril.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este Syrah de profundo color rojo violeta, cautiva con aromas a frescos frutos rojos, arándanos y especias. Sutiles notas a incienso agregan complejidad y carácter. Su agradable textura y taninos de grano fino acompañan perfectamente a un intenso paladar de fruta fresca. Es de cuerpo medio, estructurado y muestra un persistente final en boca.

VINIFICACIÓN

La fruta fue fermentada en cubas de acero inoxidable entre 7 y 13 días a temperaturas que fluctuaron entre 23°C y 28°C.

ENVEJECIMIENTO

Envejecimiento en barrica:

Envejecido por 12 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 10% eran nuevas.

Potencial de envejecimiento: 4 a 8 años, dependiendo de las condiciones de guarda.