Arboleda

Syrah 2017

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.

Composición

100% Syrah

Análisis

Alcohol: 13,5%
pH: 3,43
Acidez total: 6,37 g/L (Ácido Tartárico)
Azúcar residual: 2,28 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, 38% de las cuales eran nuevas.

Potencial de guarda

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

Notas de Vendimia

La cosecha 2017 se caracterizó por un invierno suave y seco, seguido de un verano soleado y cálido, finalizado por una cosecha temprana. Como resultado, la añada nos bendijo con vinos que muestran una gran concentración de fruta, estructura y profundidad, principalmente debido a los rendimientos particularmente bajos de la temporada. Los vinos de 2017 tienen un inmenso sentido de pureza, mineralidad, intensidad y estructura.

Comentarios del Enólogo

De color violeta brillante e intenso, y una atractiva nariz marcada por aromas de frutos rojos como cerezas y pimienta de granada, con suaves toques picantes y de clavo de olor. En boca aparecen sabores inconfundibles de fruta fresca roja y negra, complementados con notas balsámicas de romero y eneldo junto con una nota sutil de mazapán. A su vez los taninos sedosos alcanzan un equilibrio armónico con su profunda estructura, lo que conduce a un final largo y jugoso.

Sugerencia de Servicio

Servir preferentemente a una temperatura de 17°C.