



Arboleda

SYRAH 2019

ORIGEN

Apelación: Valle de Aconcagua

Viñedo: Las Vertientes

Localidad: Hijuelas

Clima: Mediterráneo, bendecido por las frescas brisas que soplan desde el frío Océano Pacífico, convierte a este viñedo en la zona más fresca del valle donde las variedades tintas Bordesas pueden alcanzar su óptimo grado de maduración.

Suelo: El viñedo se encuentra plantado en el piedemonte sobre suelo coluvial, que contiene alto porcentaje de arcilla.

ANÁLISIS

Alcohol: 13,5%

pH: 3,56

Acidez Total:

5,62 g/L (en ácido tartárico)

Azúcar Residual: 1,98 g/L

VINIFICACIÓN

Las uvas tuvieron una selección doble, y luego fermentaron en cubas de acero inoxidable entre 12 y 25 días a temperaturas que fluctuaron entre 25° y 31° Celsius.

GUARDA:

Envejecido por 12 meses en barricas de roble francés, 20% nuevas.

POTENCIAL DE GUARDA

Más de 6 años, dependiendo de las condiciones de guarda.



NOTAS DE VENDIMIA:

La vendimia 2019 se presentó sin lluvias y levemente cálida. La floración ocurrió un poco antes de lo esperado dadas las altas temperaturas. El verano se comportó de forma inusual fluctuando levemente las temperaturas, lo que permitió una lenta madurez de las uvas, favoreciendo la concentración de la fruta, taninos maduros y suaves. Las espléndidas condiciones sanitarias, gracias a la ausencia de precipitaciones, nos permitieron producir vinos bien definidos en su perfil varietal, complejos y elegantes.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Arboleda Syrah 2019 tiene un profundo e intenso color rojo rubí con destellos violetas. En nariz destacan aromas a frutas rojas y negras que recuerdan a arándano, mora, ciruela y cereza ácida, enmarcadas por suaves notas a pimienta blanca y repostería más una delicada nota floral que recuerda a lavanda. Inconfundibles sabores a fruta roja y negra aparecen en boca, complementados por notas especiadas y florales. Este vino tiene nervio y frescura con una gran acidez, acompañado de taninos de grano fino que lo hacen un vino muy sabroso.

SUGERENCIA DE SERVICIO

Servir preferentemente a una temperatura de 17° Celsius.