



# Arboleda

## SYRAH 20

### 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 Bordelesas 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%

pH: 3,4

Acidez Total:

5,4 g/L (en ácido tartárico)

Azúcar Residual: 10 g/L

### VINIFICACIÓN

100% Syrah

100% Fermentación en barrica

100% Fermentación en barrica

100% Fermentación en barrica

100% Fermentación en barrica

100% Fermentación en barrica

100% Fermentación en barrica

### 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:

100% Syrah  
100% Fermentación en barrica  
100% Fermentación en barrica  
100% Fermentación en barrica  
100% Fermentación en barrica  
100% Fermentación en barrica  
100% Fermentación en barrica

100% Syrah  
100% Fermentación en barrica  
100% Fermentación en barrica  
100% Fermentación en barrica  
100% Fermentación en barrica

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Arboleda Syrah 100% Syrah  
100% Fermentación en barrica  
100% Fermentación en barrica  
100% Fermentación en barrica  
100% Fermentación en barrica  
100% Fermentación en barrica  
100% Fermentación en barrica

### SUGERENCIA DE SERVICIO

Servir preferentemente a una temperatura de 17° Celsius.