

# HUELLAS

## Reserve

Syrah  
2015

### Origen:

Denominación de Origen:	Maule
Viñedo:	San Rafael
Cuartel / Block :	Río Bonito 10
Distancia al Pacífico :	80 kilómetros y a 24 de la cordillera de Los Andes; 160 m.s.n.m.
Tipo Suelo:	Suelo sedimentario de lomajes de origen volcánico antiguo. Son de profundidad media, de textura franco arcillosa tanto en superficie como en profundidad y de bajo contenido de materia orgánica.
Clima:	Mediterráneo con influencia del viento frío nocturno proveniente de la Cordillera de los Andes que amplía la oscilación térmica diaria pero acorta el tiempo de máximas temperaturas.
Exposición:	Nor - poniente
Antigüedad Parras:	15 años

### Composición:

Variedades : Syrah 96%; Cabernet sauvignon 4%

### Análisis:

Alcohol :	14,2°
Azúcar Residual:	3,2 g/l
Acidez Total :	5,7 g/l (tartárica)
PH :	3,55

### Envejecimiento y Guarda:

100% del vino fue criado en barricas de roble por 12 -14 meses (100% francesas), de las cuales un 10% fue en barricas nuevas.

Potencial de Guarda: 5 años

### Comentarios del Enólogo

Las uvas fueron cosechadas a mano la segunda semana de Abril. Los racimos se despalillaron sin moler, y fueron fermentados en estanques de acero inoxidable abiertos de 8 toneladas y tanques cerrados de 13 toneladas con levaduras seleccionadas. Se fermentó en conjunto con la cepa Pinot noir buscando una mayor complejidad aromática, frescor y profundidad en boca. Se mantuvo la uva en frío en una maceración pre fermentativa por 8 días y una maceración total de 29 días. Posterior a la fermentación alcohólica, el vino se trasegó a barricas donde completó la fermentación maloláctica en forma espontánea en un tiempo de 2 meses. En total, el vino tuvo 12-14 meses de crianza en barricas de roble (100% francesas), de las cuales un 10% eran nuevas.

El vino finalmente fue embotellado después de una suave filtración.

### Notas de Cata

Este vino Syrah presenta un color rojo cereza con matices oscuros. Sus aromas son a fruta roja fresca como frutillas y frambuesas, unidas a notas de fruta negra como moras y arándanos. Vino que presenta textura suave y junto a una equilibrada acidez, da inicio a un paladar de sabores complejo y de un largo y afrutado final.

### Reportes de Vendimia

La vendimia 2015 fue una de las más calurosas de los últimos años y marzo en particular, uno de los más calurosos que se tenga registro. Por otro lado la temporada 14-15 fue muy seca, lo que en conjunto apuntó a una madurez enológica más acelerada. Es por esto que en esta temporada la estrategia general, incluyendo los tintos, fue proteger la fruta de la luminosidad directa y refrescar los microclimas donde maduran los racimos. De esta forma se pudo retrasar madurez, conservar acidez natural y lograr aromas a frutas frescas, evitando sobre madurez y grados alcohólicos finales elevados.

### Maridaje

Carne de pavo y cerdo, aves de caza. Conejo. Queso de oveja.

