

# HUELLAS

Syrah

2015

## Viñedo:

Nuestro vino Syrah proviene de viñedos ubicados en el Valle Central, el cual acoge las zonas más tradicionales para la producción vitivinícola del país. Este valle colinda al este con la Cordillera de los Andes y al oeste con las frías aguas del Océano Pacífico. Con un clima mediterráneo y una marcada amplitud térmica entre el día y la noche, esta zona brinda una gran intensidad de aromas a las uvas viníferas. Nuestro Syrah proviene del viñedo "San Juan" plantado el año 2002, el cual está conducido en Espaldera con un marco de plantación de 1,5 x 2,2m y equipado con riego tecnificado por goteo, lo cual permite evitar cualquier estrés hídrico antes de la cosecha. El manejo de follaje comienza en primavera con la eliminación de los brotes que se encuentran fuera de intensidad de poda.

Con el propósito de mejorar la exposición solar de los racimos y ayudar a una mejor ventilación, a fines de diciembre se realiza un deshoje por el lado de la espaldera que recibe el sol de la mañana. Asimismo, durante el período de la cuaja se efectúa un raleo de ajuste de carga conducente a obtener un rendimiento de 14 toneladas por hectárea, eliminando racimos de brotes cortos, aglomerados y aquellos racimos que no lograrán una pinta adecuada.

Clima: Mediterráneo Sub Húmedo.

## Vinificación:

La cosecha se realizó principalmente a fines de Abril. La mayor parte de la uva fue cosechada a mano y una pequeña porción en forma mecánica, lo que favorece la realización de la cosecha en el momento óptimo de madurez de las uvas. Una vez recepcionada la uva, los racimos fueron despalillados cuidando un rompimiento mínimo de las bayas. El 100% de la uva fue fermentada en estanques de acero inoxidable por un período de 8 a 10 días a una temperatura que fluctuó entre 25°C y 27°C. Durante la fermentación alcohólica se realizaron de 3 a 4 remontajes por día moviendo del 40% al 80% del volumen total según el criterio de degustación del enólogo para obtener así una máxima expresión varietal en la mezcla final. Luego de una filtración, el vino fue embotellado.

Denominación de Origen:	Valle Central
Composición varietal:	100% Syrah
Alcohol:	13,0°
pH:	3,61
Acidez Total:	5,4 g/l tartárica
Azúcar:	3,83 g/l

## Notas de Cata:

Este Syrah destaca por su profundo color rojo-violeta con tonos azulados. En nariz destacan aromas a fruta madura y notas florales a violeta, además de caracteres a fruta ácida como ciruela y notas especiadas que evocan laurel. En boca se presenta con volumen medio a ligero, taninos suaves y dulces.

## Maridaje:

Carnes de caza, jabalí, cordero y carnes rojas en general. Como tailandesa.

