

X-Tasis Reserve

SYRAH - CARIGNAN ROSÉ 2016

Origen:

Denominación de Origen: Valle del Maule

Viñedos de Origen: San Rafael – Purapel

Sector: San Rafael – Cauquenes

Composición:

90% Syrah

10% Carignan

Análisis

Alcohol: 11,5% por Volumen

pH: 3,28

Acidez Total: 6,5 g/l

Azúcar Residual: 5,9 g/l

Crianza

Para obtener mayor volumen y textura en boca, la mezcla estuvo sobre sus lías finas por 3 meses.

Comentarios del Enólogo

La cosecha del Syrah se realizó a mano la segunda semana de marzo y la tercera de abril, en donde se procuró mantener una alta acidez y una baja graduación alcohólica potencial con un perfil aromático fresco. La fruta fue prensada como racimos enteros para minimizar la extracción de color. La proporción de Carignan proviene de sangrados de tanques de esta cepa cosechados a fines de abril. Después de su decantación natural y posterior trasiego, ambos mostos fueron fermentados separadamente en cubas de acero inoxidable a 12°-14°C para luego ser mezclados tempranamente después de la fermentación. Luego de su crianza y gentil filtración, el vino fue embotellado.

Reporte de la Vendimia

La temporada 2015-2016 se caracterizó por una primavera fría y seca, con temperaturas en promedio más bajas que un año normal y lluvias al final de la temporada. El verano se presentó con mayores temperaturas, pero el otoño fue también frío y húmedo. Todo esto resultó en rendimientos acotados y un desarrollo fenológico de la planta lento durante toda la temporada lo que repercutió finalmente una cosecha retrasada, menores alcoholes y acideces más elevadas.

Los vinos blancos y rosados, en general, resultaron con aromas muy intensos, elegantes, grados alcohólicos moderados y refrescantes.

Notas de Cata

De color salmón pálido, también conocido como piel de cebolla, este vino exhibe en nariz un delicado perfume a frutos rojos tales como granada y frutillas. Se acompaña de un toque herbal y frutas cítricas como pomelo. La boca es frutal y refrescante gracias a la acidez natural que otorgó este año frío. La exuberancia y profundidad frutal del Syrah, se acompañan muy bien de la delicadeza y frescura del Carignan.

Maridaje

Disfrutar solo como aperitivo. Buena compañía es el queso de cabra, entradas con rúculas, albahaca, tomates cherry y ensaladas.

