

CORRALILLO
SYRAH

COSECHA: 2017
D.O.: Valle de San Antonio

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 14,5°
Acidez Total: 5,16 g/l
Azúcar Residual: 1,50 g/l
pH: 3,37
Cajas producidas: 1.800



CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

USA: Made with organic grapes
EUROPE/CHILE: Organic wine

VENDIMIA

La vendimia 2017 fue una temporada corta con un verano muy estable y caluroso, con mañanas iluminadas y tarde tibias. Muy buena condición de fruta, la cosecha comenzó la 2da semana de abril, con buenos rendimientos y calidad. Buena presencia de aromas afrutados y buena acidez.

VIÑEDO

Es un vino hecho con uvas que tienen su origen en cuarteles con dos características en común; todos están ubicados en laderas con distintas exposiciones, con una composición de suelo granítico, con presencia de rocas cuarcitas en descomposición y arcillas en profundidad, lo que le confieren una baja fertilidad y excelente drenaje. La segunda característica en común es que son manejados de acuerdo a los principios de la agricultura Biodinámica. Las uvas corresponden en su mayoría al clon 174 que se caracteriza por producir vinos aromáticos, equilibrados y largos en boca, además de una porción del clon 470 y 300, que otorgan vinos muy concentrados con taninos largos y sedosos y expresión de fruta roja. El manejo del follaje y del riego ayuda a mantener un vigor equilibrado, lo que permite obtener fruta de gran concentración de color, aroma y sabor.

VINIFICACIÓN

La cosecha se realizó a partir del 14 de abril, siendo una temporada de muy buena calidad, concentración, aromas y madurez. La vinificación se realizó en estanques abiertos con capacidad para de 6 y 8 toneladas. Se utilizaron distintos regímenes de despalillado y molido de las bayas, además se utilizó un componente con racimo entero, para incrementar la complejidad y volumen. La uva fue macerada en frío a 6°C por 10 días y posteriormente fermentada a distintas temperaturas con levaduras nativas. Distintas técnicas de pisoneo y remontajes se llevaron a cabo dependiendo del momento y condición del vino durante la fermentación. El vino fue puesto en barricas de roble francés de tonelerías cuidadosamente seleccionadas durante un total de 16 meses.

NOTAS DE CATA

Syrah de color púrpura vivo y profundo. Los aromas varietales intensos a frutos rojos, violetas y pimienta en equilibrio con notas a chocolate y especias entregadas por la madera. En boca es de gran cuerpo e intensidad, balanceado y complejo, con taninos largos y un final largo y muy jugoso.

MARIDAJE

Se sugiere decantar y llevar a 18°C antes de servir. Se recomienda para acompañar carnes rojas en general, platos con salsas agri-dulces y quesos maduros o ahumados.

