

## CORRALILLO SYRAH 2015

*D.O. Valle de San Antonio*



### 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 un 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 20 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.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

- Grado alcohólico: 14,5°
- Acidez Total (g/l): 3,34
- Az. Reductores (g/l): 1,7
- pH: 3,51
- 3.500 cajas producidas