

EQ SYRAH 2013

D.O. Valle de San Antonio



VIÑEDO

El Syrah EQ tiene su origen en viñedos manejados en forma Biodinámica, ubicados en el valle de Rosario. Los suelos son seleccionados por su origen granítico, destacando los planos con mayor profundidad, desarrollado por acumulación de materiales y descomposición de la roca granítica. El otro tipo, en pendientes, con mayor presencia de cuarzo y estado intermedios de descomposición de la roca granítica. En ambos casos existe una abundante presencia de raíces en profundidad, lo que nos permite manejar los cuarteles sin riego durante gran parte de la temporada. Las plantas logran expresarse en forma equilibrada gracias a un cuidadoso manejo tendiente a controlar la expresión vegetativa natural de esta variedad. Las uvas corresponden a los clones 174,300 y 470 los cuales aportan una tipicidad única en cada caso. Se realizó un riguroso manejo de la carga, lo que busca obtener rendimientos alrededor de las 5 toneladas por hectárea y lograr la perfecta y lenta madurez de la uva en este frío clima de San Antonio.

VINIFICACIÓN



La vinificación fue realizada en estanques abiertos con capacidad para dos y cinco toneladas, para poder mantener separados los sectores y clones a vinificar. La uva fue macerada en frío por 7 días para lograr una lenta extracción de color, sabores y aromas desde la piel, luego durante la fermentación con levaduras nativas, se utilizaron técnicas de remontaje y pisoneo para favorecer esta extracción de los taninos de forma elegante y consistente. El vino fue puesto luego en barricas de roble francés cuidadosamente escogidas, donde realizó la fermentación maloláctica y permaneció durante 18 meses antes de ser embotellado.

NOTAS DE CATA

Vino de color violeta intenso con matices rojos. Es la nariz muestra profundas notas a frutos negros y delicados aromas florales que recuerdan a las violetas, mezclados con especias como la pimienta, con toques tierra húmeda y chocolate. En la boca presenta una textura muy concentrada, un cuerpo firme, pero a la vez suave y elegante. Gracias al frío clima donde madura es un vino delicado, perfectamente balanceado y de gran persistencia. Al contacto con el aire el vino se va abriendo y demostrando gran complejidad e intensidad. Se sugiere decantar y llevar a 18°C antes de servir.

MARIDAJE

Se recomienda para acompañar carnes rojas a la brasas, cordero estilo patagónico, carnes de caza, morcillas y salame, pato, quesos maduros de intenso sabor.

INFORMACIÓN TÉCNICA

- Grado alcohólico: 14°
- Acidez Total (g/l): 3,14
- Az. Reductores (g/l): 1,76
- pH: 3,64
- 1580 cajas producidas