



## Reserva Syrah

### Valle de Aconcagua

El enólogo Horacio Vicente ha elegido las mejores parcelas de viñedos, para capturar sus aromas más característicos y crear una experiencia única y excepcional con cada vino.

#### COSECHA & ENSAMBLAJE

Cosecha manual  
92% Syrah y 8% Cabernet Sauvignon.

#### CLIMA & SUELO

El cultivo de viñedos en laderas (870 m.s.n.m.) permite una progresiva y suave maduración de la uva. Los días cálidos y la brisa fresca que desciende en las noches desde la cordillera de Los Andes, son la clave de la expresión y elegancia que distingue a los vinos del valle de Aconcagua.

#### PROCESO

Cosechado manualmente y fermentado en acero inoxidable con control de temperatura (25°C), este vino es macerado durante 20 días y luego envejecido 12 meses en barricas de roble francés (50%) y americano (50%) de 225 litros. Antes de salir al mercado, el vino es guardado al menos 3 meses en botella.



#### DATOS DE ANÁLISIS

|                  |      |                 |
|------------------|------|-----------------|
| Alcohol:         | 13,5 | % vol.          |
| Acidez Total:    | 5.31 | g/L (Tartárico) |
| pH:              | 3.6  |                 |
| Azúcar Residual: | 3.0  | g/L             |

#### Degustación

Rojo intenso con reflejos violáceos, presenta una profunda complejidad aromática a oliva negra, pimienta, grosella y ciruela. Vino con cuerpo, robusto y taninos densos.

#### Maridaje sugerido

Un vino contemporáneo que destaca perfectamente con un pollo asado tradicional o pato.

Temperatura: Servir entre 15° y 16° C.

Capacidad de guarda: 2 a 4 años, pero se puede disfrutar desde ya.

#### Prensa & Premios

Medalla de Plata, Concours Mondial Bruxelles-Chile 2010 (cosecha 2009)

Medalla de Plata, Concours Mondial Bruxelles 2009 (cosecha 2008)

87 puntos, Robert Parker, Wine Advocate 2009 (cosecha 2007)

Medalla de Plata en Concours Mondial Bruxelles 2007 (cosecha 2005)

Medalla de Plata en Catad'Or Santiago 2005 (cosecha 2003)