



ARTE NOBLE

SYRAH

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de Curicó
ALCOHOL	13° GL
ACIDEZ TOTAL	4.7 ± 0.3 g/lt
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L

CLIMA

Clima mediterráneo caracterizado por una gran oscilación térmica como consecuencia de la proximidad con el Océano Pacífico (80 Km) y la Cordillera de los Andes (60 km). A diferencia de las zonas vecinas, nuestros viñedos reciben una buena cantidad de viento que viene desde el sur durante las tardes de verano. Esto ayuda a evitar que la temperatura aumente demasiado durante los meses de verano. La precipitación anual promedio es de 600 mm, principalmente concentradas durante los meses de invierno.

VIÑEDOS

Año de plantación: 1990
Sistema de conducción: Espaldera vertical
Densidad: 1.660 plantas/hectárea
Rendimiento: 16 ton/hectárea
Cosecha: Cosecha manual durante segunda quincena de abril.
Suelo: Suelos profundos de textura franco arcillosa.

VINIFICACIÓN

Maceración: 10 días
Extracción: Remontaje tradicional.
Fermentación: Se inicia con levadura seca activa (Bayanus) y se desarrolla a temperaturas que fluctúan entre 25°C y 28°C.
Guarda: Vino se mantiene junto a sus borras en cubas de acero inoxidable por 3 meses en forma previa a su embotellado.

NOTAS DE CATA

Aspecto: Intenso color rojo brillante con destellos violeta.
Nariz: Notas a mora y especias dulces junto a toques de café.
En boca: Taninos redondos y amables, paladar jugoso con gran concentración de frutos negros.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Guiso de garbanzos.