



# LOS RISCOS

## SYRAH

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de Curicó
ALCOHOL	13° GL
ACIDEZ TOTAL	4.5 g/L
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.