



# PUERTO VIEJO WINES

RESERVA

SYRAH 2014

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de Curicó
ALCOHOL	13,5° GL
ACIDEZ TOTAL	5 ± 0,3 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.

## VIÑEDO

**Año de plantación:** 2005

**Densidad:** 3.330 plantas/hectárea

**Sistema de conducción:** Espaldera vertical

**Rendimiento:** 12 ton/hectárea

**Cosecha:** Cosecha manual con doble selección en el viñedo, durante la segunda quincena de abril.

**Suelo:** Profundo, con presencia de rocas y textura franco arcillosa.

## VINIFICACIÓN

**Maceración:** 15-18 días, con maceración prefermentativa por 4 días a temperaturas inferiores a 10°C.

**Fermentación:** Se inicia con levadura seca activa (Bayanus), desarrollándose a temperaturas entre 25°C y 28°C y remontaje tradicional.

**Guarda:** 85% del vino tuvo guarda sobre sus lías durante seis meses en contacto con roble francés y micro-oxigenación; el 15% restante fue envejecido durante ocho meses en barricas de roble francés y americano.

## NOTAS DE CATA

**Aspecto:** Color rojo rubí intenso con reflejos violáceos.

**Nariz:** Nariz muy expresiva con aromas a frambuesa, ciruelas, pimienta negra y granos de café tostado.

**En boca:** Con gran cuerpo y estructura, este vino muestra un gran volumen con taninos sedosos, frutos maduros negros y un final ahumado.

## MARIDAJE

Lomo de cerdo con salsa de mostaza.