



- **Apelación:** *Peumo, Valle de Cachapoal*
- **Composición:** *100% Syrah*
- **Alcohol:** *14,5% vol.*
- **pH:** *3,34*
- **Azúcar Residual:** *2,57 g/l*
- **Acidez Total:** *5,70 g/l*
- **Guarda en Barricas:** *12 meses*

SUELO

El viñedo está ubicado a 340 metros sobre el nivel del mar, en el Valle de Cachapoal, alrededor de 60 km del Océano Pacífico, donde recibe gran influencia del mismo Río Cachapoal. Las vides están plantadas en un suelo franco - arenoso con muy buen drenaje.

CLIMA

Un clima Mediterráneo cálido con precipitaciones invernales promedio de 457 mm, principalmente entre junio y agosto. El verano presenta temperaturas medias altas de 30°C durante el día y 10°C en la noche, con suaves vientos que bajan la sensación térmica y permiten una suave maduración de los taninos. Al mismo tiempo, no existen heladas que pudieran dañar el viñedo.

VENDIMIA

La temporada de crecimiento de 2013 - 2014 fue desafiante, con una primavera lluviosa y de temperaturas más frías, que retardaron en casi dos semanas el ciclo de crecimiento vegetativo normal de las parras en nuestros viñedos de los valles de Leyda y de Alto Cachapoal. Los viñedos de Peumo y Colchagua no mostraron tanto retraso, dando origen a una vendimia más compacta. Se hizo necesaria una cuidadosa planificación y programación de la cosecha de manera de asegurar la mayor calidad de nuestra fruta.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Nuestro Syrah, de intenso color violeta, presenta aromas de moras que se mezclan con notas de almendras y vainilla. En el paladar muestra taninos sedosos y maduros que se complementan con unas especies dulces que provienen de la guarda en barrica.

MARIDAJE

Un vino con muchas opciones de maridaje, incluyendo cordero, carne de vacuno, cerdo y pato. Disfruta a 16°C.