



- **Apelación:** *Pelmao, Valle de Cachapoal*
- **Composición:** *100% Syrah*
- **Alcohol:** *14% vol.*
- **pH:** *3,5*
- **Azúcar Residual:** *4 g/l*
- **Acidez Total:** *5,5 g/l*
- **Guarda en Barricas:** *18 meses en barricas de roble francés y americano.*

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

En términos generales, la temporada de crecimiento de 2015 resultó ser un poco más complicada que la del año anterior, el año fue relativamente seco y cálido, y la cosecha se llevó a cabo hasta con 10 días de anticipación en ciertas regiones y en varios casos resultó con mayores rendimientos que lo previsto. Los vinos blancos están aromáticos y frescos, y los tintos muestran mucha fruta, con uvas más maduras y excelentes taninos.

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.