

GRAVAS

del Maipo

COSECHA 2020
D.O. Buin, Valle del Alto Maipo



CEPAS	
SYRAH	100%
FECHA DE EMBOTELLADO	
Diciembre 2021	
ANÁLISIS	
ALCOHOL	14,7° VOL%
pH	3,47
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	4,98 g/L

ENÓLOGO

Isabel Mitarakis.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Quinta de Maipo, D.O. Buin, valle del Alto Maipo.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo Quinta de Maipo se ubica a 420 msnm y se extiende a lo largo de la ribera sur del río Maipo, a los pies de la cordillera de los Andes. Las parras provenientes de selección masal son conducidas en espaldera vertical. Las características pedregosas del suelo aluvial del viñedo, con gravas a dos metros de profundidad, entregan taninos redondos, complejos y elegantes al Syrah.

AÑO DE PLANTACIÓN

Terraza: 1967, injertado con Syrah en el 2002.

Ladera: 2004.

SUELO

El suelo de este viñedo es de origen aluvial, limo arcilloso en su primer horizonte. Las gravas predominan por debajo de la superficie, lo que da por resultado un suelo con buena permeabilidad y bajo contenido de nutrientes.

CLIMA

Mediterráneo semiárido con influencia de la cordillera de los Andes.

COSECHA

21 de marzo.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN

El proceso comienza con una selección de los racimos. Éstos se despalillan, separando las bayas, las cuales son seleccionadas para luego ser ingresadas a las cubas de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques de acero inoxidable e incluye 8 días de fermentación alcohólica y 10 días de maceración post-fermentativa. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural. A continuación, el vino cumple su periodo de crianza en barricas de roble francés. Una vez que éste ha finalizado, el vino es embotellado para continuar con un período de guarda en botella.

GUARDA

14 meses en barricas de roble francés, 30% nuevas y 70% de segundo uso.

POTENCIAL DE GUARDA

15 a 20 años.

NOTA DE CATA

Rojo cereza intenso. De gran complejidad aromática, expresando aromas de frutos rojos y notas florales. En boca se muestra denso y profundo, presentando una delicada textura de taninos, acompañados de gran frescura.

MARIDAJE

Carnes rojas a la parrilla, condimentadas con especias, especialmente pimienta, costillas de cordero a la parrilla y preparaciones de ciervo o jabalí braceados con vino tinto, panceta, romero y salvia. También combina muy bien con quesos de vaca y oveja.

CONCHA Y TORO®

DESDE 1883