

GRAVAS

SAFRA 2020

D.O. Buin, Vale do Alto Maipo



CEPAS	
SYRAH	100%
DATA DE ENGARRAFAMENTO	
Dezembro de 2021	
ANÁLISE	
GRADUAÇÃO ALCOÓLICO	14,7° VOL%
pH	3,47
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	4,98 g/L

ENÓLOGO

Isabel Mitarakis.

VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Quinta de Maipo, D.O. Buin, vale do Alto Maipo.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo Quinta de Maipo está localizado a 420 metros acima do nível do mar e se estende ao longo da ribeira sul do rio Maipo, aos pés da cordilheira dos Andes. As parreiras provenientes de seleção massal são conduzidas em espaldeira vertical. As características pedregosas do solo aluvial do vinhedo, com cascalho a uma profundidade de dois metros, entregam taninos redondos, complexos e elegantes ao Syrah.

ANO DA PLANTAÇÃO

Terraço: 1967, enxertado com Syrah em 2002.
Encosta: 2004.

SOLO

O solo deste vinhedo é de origem aluvial, limo-argiloso em seu primeiro horizonte. O cascalho predomina abaixo da superfície, resultando em um solo de boa permeabilidade e baixo conteúdo de nutrientes.

CLIMA

Mediterrâneo semiárido com influência da cordilheira dos Andes.

COLHEITA

21 de março.

ADEGA VINIFICADORA

Adega Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

O processo começa com a seleção dos cachos e o desengaço. Após a separação e seleção dos grãos, estes são colocados nas cubas de fermentação. Este processo é realizado em tanques de aço inoxidável e inclui 8 dias de fermentação alcoólica e 10 dias de maceração pós-fermentativa. A fermentação malolática ocorre de maneira natural. A seguir, o vinho completa seu período de amadurecimento em barris de carvalho francês. Finalizada esta etapa, o vinho é engarrafado para continuar seu período de guarda em garrafa.

GUARDA

14 meses em barris de carvalho francês, 30% novos e 70% de segundo uso.

POTENCIAL DE GUARDA

15 a 20 anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho-cereja intenso. De grande complexidade aromática, expressando aromas de frutas vermelhas e notas florais. Em boca, mostra-se denso e profundo, apresentando uma delicada textura de taninos, acompanhados de grande frescor.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, temperadas com especiarias, especialmente pimenta, costelas de cordeiro grelhadas e preparações de cervo ou javali braseados com vinho tinto, panceta, alecrim e sálvia. Também harmoniza muito bem com queijos de vaca e de ovelha.

CONCHA Y TORO®

DESDE 1883