

GRAVAS

del Maipo

COSECHA 2018
D.O. Buin, Valle del Alto Maipo



CEPAS	
SYRAH	93%
CABERNET SAUVIGNON	7%
FECHA DE EMBOTELLADO	
Diciembre 2019	
ANÁLISIS	
ALCOHOL	14,8° VOL%
pH	3,57
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,56 g/L

ENÓLOGO

Isabel Mitarakis

VIÑEDO DE ORIGEN

Syrah, Viñedo Quinta de Maipo, D.O. Buin, Valle del Alto Maipo.
Cabernet Sauvignon, Viñedo Pirque Viejo, D.O. Maipo, 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

Año 1967, injertado con Syrah en el año 2002.

SUELO

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. Fue un año más cálido, con un promedio de temperatura entre pinta y cosecha de 18,6 °C, las cuales comenzaron a descender a inicios de Marzo. En cuanto a las precipitaciones éstas se concentraron en los meses de invierno principalmente (349mm).

COSECHA

Manual. Syrah 27 de marzo (ladera) y 5 de abril (terrazza), 2018.

Cabernet Sauvignon 10 de abril, 2018.

El rendimiento del viñedo es de 4.5 ton/há.

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 periodo de guarda en botella.

GUARDA

14 meses en barrica de roble francés (10% nuevas y 90% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

De 15 a 20 años.

NOTA DE CATA

Rojo cereza intenso. De gran intensidad aromática, expresa la tipicidad del Syrah, mostrando frutas rojas, arándanos, flores y notas especiadas. Balanceado en boca, denso y de gran profundidad, presentando un ataque suave, seguido de una buena trama de taninos acompañados de un final fresco y persistente.

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