

GRAVAS

del Maipo

SAFRA 2019
D.O. Buin, Vale do Alto Maipo



CEPAS	
SYRAH	100%
DATA DE ENGARRAFAMENTO	
Setembro de 2020	
ANÁLISE	
GRADUAÇÃO ALCÓOLICO	14,5° VOL%
pH	3.49
ACIDEX TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	5.22 g/L

ENÓLOGO

Isabel Mitarakis.

VINHEDO DE ORIGEM

Syrah, Vinhedo Quinta de Maipo, D.O. Buin, Vale do Alto Maipo.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo Quinta de Maipo está localizado a uma altitude de 420 metros 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 ao Syrah taninos redondos, complexos e elegantes.

ANO DA PLANTACÃO

Terraço: ano 1967, enxertado com Syrah no ano 2002.
Ladeira: ano 2004

SOLO

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. Foi um ano com uma temperatura média de 18,7 °C entre o pintor e a colheita, com uma queda nas temperaturas no início de março. As precipitações foram baixas e se concentraram principalmente nos meses de inverno (146 mm).

COLHEITA

28 de março (ladeira); 10 de abril (terraço)

ADEGA VINIFICADORA

Adega Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

O processo começa com a seleção dos cachos. Estes são desengaçados, separando os grãos selecionados para serem 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 envelhecimento em barris de carvalho francês. Após finalizada esta etapa, o vinho é engarrafado para continuar com um período de envelhecimento em garrafa.

GUARDA

14 meses em barris de carvalho francês, (26 % novos e 74 % de 2º uso).

POTENCIAL DE GUARDA

De 15 a 20 anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vinho de intensa cor vermelho-cereja e de grande complexidade aromática, expressando frutas vermelhas acompanhadas de notas florais e de especiarias. Em boca se mostra denso e profundo, apresentando uma delicada textura de taninos acompanhada de grande frescor.

HARMONIZAÇÃO

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

CONCHA Y TORO®

DESDE 1883