

# GRAVAS

*del Maipo*

COSECHA 2019  
D.O. Buin, Valle del Alto Maipo



| CEPAS                             |            |
|-----------------------------------|------------|
| SYRAH                             | 100%       |
| FECHA DE EMBOTELLADO              |            |
| Septiembre 2020                   |            |
| ANÁLISIS                          |            |
| ALCOHOL                           | 14,5° VOL% |
| pH                                | 3,49       |
| ACIDEZ TOTAL<br>(ÁCIDO SULFÚRICO) | 5,22 g/L   |

#### ENÓLOGO

Isabel Mitarakis.

#### VIÑEDO DE ORIGEN

Syrah, 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: Año 1967, injertado con Syrah en el año 2002.  
Ladera: Año 2004.

#### 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 con un promedio de temperatura entre pinta y cosecha de 18,7 °C, las cuales comenzaron a descender a inicios de Marzo. En cuanto a las precipitaciones fueron bajas, éstas se concentraron en los meses de invierno principalmente (146mm).

#### COSECHA

28 de marzo (ladera); 10 de abril (terrazza).

#### 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 (26% nuevas y 74% de segundo uso).

#### POTENCIAL DE GUARDA

De 15 a 20 años.

#### NOTA DE CATA

De color rojo cereza intenso. De gran complejidad aromática, expresando frutas rojas acompañadas de notas florales y especiadas. 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.