

CASA VIVA

GRAN RESERVA

SYRAH

Valle de Casablanca
2017

De color granate profundo con tonos púrpura. En nariz dominan las notas a mermelada de mora, cerezas negras, vainilla y clavo de olor. En boca, el vino es maduro y con cuerpo, con taninos que colman la boca y conducen a un final largo y placentero.



ANÁLISIS DEL VINO

Alcohol 14.5%

pH 3.5

Acidez Total 6.0 g/L

Azúcar Residual 1.9 g/L

Acidez Volátil 0.40 g/L

VIÑEDO Toda la fruta proviene de nuestro viñedo del sector más frío y occidental del Valle de Casablanca. Un ensamblaje de diferentes bloques plantados en laderas de exposición norte entre 1998 y 2004. El suelo es una arcilla roja, rica en hierro, de más de 110 millones de años de granito descompuesto. En promedio la cosecha alcanzó las 4,5 toneladas por hectárea.

COSECHA Después de repetidas heladas durante la primavera, la madurez se alcanzó rápidamente durante un verano cálido y seco. La vendimia fue realizada a mano entre el 24 y el 28 de abril de 2017.

VINIFICACIÓN En bodega la cosecha fue sometida a una exhaustiva selección de racimos. Se continuó con un despallado sin tritular y luego una selección individual de granos antes de transferirlos por gravedad a pequeños estanques de acero inoxidable. Las uvas fueron maceradas durante 3 días a 10°C/50°F, para luego calentar e inocular el mosto con levaduras seleccionadas, fermentando durante 2 semanas hasta alcanzar una temperatura máxima de 32°C/90°F. Durante la fermentación, las cubas fueron remontadas a mano dos veces cada día para extraer la cantidad de tanino y color deseado. Después de terminada la fermentación, el mosto fue sometido a un adicional de 8 días a una maceración post-fermentativa.

El envejecimiento ocurrió en barricas tostadas francesas nuevas (30%) y usadas (70%) por 8 meses, periodo en que el vino fue agitado en 2 oportunidades: en la primavera antes de completarse la fermentación maloláctica y luego una vez más en el otoño de 2018. El vino entonces fue guardado en tanques de acero inoxidable para ser embotellado el 4 y el 5 de diciembre de 2018. La producción alcanzó las 3,530 cajas.

