

SYRAH

RESERVA

2019


TERRAZAS
de los Andes



De gran cuerpo y equilibrio, este Syrah es la expresión elegante de nuestra colección exclusiva de viñedos de altura, elaborado con el máximo respeto por la naturaleza y la comunidad.

VIÑEDOS

Las uvas de este Syrah provienen de nuestra Finca El Yaima, ubicada a una altura de 1030 msnm (3.346 pies) en Eugenio Bustos (Valle de Uco).

Sus suelos se caracterizan por ser heterogéneos y francoarenosos, con rocas en la superficie y arcilloso en la profundidad. El sistema de conducción de la canopia es espaldero y es irrigada mediante riego por goteo.

INFORME DE COSECHA

La cosecha 2019 ha sido una cosecha excepcional por la calidad de los vinos obtenidos. Va a ser recordada como una de las mejores vendimias de la década ya que las condiciones climáticas favorables permitieron decidir los momentos de cosecha con la madurez deseada.

El invierno 2018 fue más frío que los anteriores. Esto contribuyó a una buena brotación, homogénea y abundante de las yemas dejadas en la poda. Durante diciembre y enero se presentaron muchos días de temperaturas elevadas que adelantaron la maduración respecto de las fechas normales en tintos. Gracias a la escasez de lluvias en el mes de febrero y buena parte de marzo, la sanidad de los viñedos fue excelente, lo que se traduce directamente en vinos sanos y limpios.

En el Valle de Uco, las uvas no fueron afectadas por los días cálidos y por lo tanto muestran condiciones de una vendimia fresca: intensidad aromática y buena acidez natural. Las variedades de vinos tintos se destacan por su intenso color, la buena calidad de sus taninos y expresión aromática.

VINIFICACIÓN

Cada terroir se maneja de modo de obtener el óptimo equilibrio para la planta, con el fin de lograr la mejor expresión del varietal en ese lugar. Se hace un preciso seguimiento de la madurez de las uvas para poder cosecharlas en su momento justo de expresión, madurez tánica y acidez.

Luego del despallido, las uvas se maceran por separado respetando el origen. La maceración se adapta de acuerdo con su potencial persiguiendo siempre el mejor balance. La mayor parte del vino cumple el año en barricas de roble francés usadas para lograr estabilidad, fineza y complejidad. Por otro lado, un porcentaje menor queda como componente en piletas de hormigón para preservar la fruta y la frescura. Mediante degustación se define si el vino necesita o no clarificación.

Para nosotros es importante que el vino descanse un mínimo de 6 meses en botella antes de lanzarse al consumo para que logre la plenitud de su expresión.

NOTAS DE CATA

Rojo intenso con tonos violáceos. Se destacan las notas especiadas de pimienta negra que se combinan con un carácter frutado de moras y arándanos. Sutiles aromas de aceitunas negras que completan el *bouquet*. Sorprende su gran volumen aromático. Es envuelto en el medio de boca y de taninos suaves. Su final es agradable y equilibrado.

MARIDAJE



Ideal para acompañar carnes rojas y de caza, pavo y cerdo. También marida muy bien con pastas, comidas especiadas y embutidos.