

AMARAL

Valle de Leyda

SYRAH / 2019

D.O. LEYDA, VALLE DE SAN ANTONIO



INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo : Cristián Correa
Variedad : 100% Syrah
Cosecha : 16 de abril
Producción : 1000 cajas (9L)

Alcohol : 14.0%
Azúcar Residual : 2.28 g/l
Acidez Total : 5.02 g/l
pH : 3.52

VINIFICACIÓN

Se realizó una doble selección de racimos y bayas en bodega para luego fermentar con un 20% de racimos completos y sus levaduras nativas en pequeñas cubas de cemento y acero inoxidable, macerando sus pieles por un total de 15 días aprox. Luego fue prensado verticalmente para ser llevado posteriormente a fudres de 2.000 litros donde realizó la fermentación maloláctica en forma espontánea.

GUARDA

El 100% de este vino estuvo en barricas de 225 litros y fudres usados de 2.000 litros durante 12 meses.

PROCESO DE FILTRADO & EMBOTELLACIÓN

Este vinos fue solamente filtrado por tierras y placas filtrantes antes de embotellar.

POTENCIAL DE GUARDA

Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en bodega por 10 años.

NOTAS DE CATA

De un color rojo rubí profundo con notas violetas. Es fresco con delicadas notas a arándanos, fruta negra mezclado con toques florales cuando abre. También tiene notas a tierra y bosque mezcladas con toques ahumados, dándole complejidad y elegancia a un vino que muestra personalidad y carácter de clima frío.

Largo, con buen volumen, tiene una refrescante acidez que resulta en un vino muy agradable. Taninos bien integrados, con un buen balance y agarre.

MARIDAJE

Acompaña muy bien aves de caza, cordero, res con pimienta o costillas de ternera.

Viña MontGras se compromete con la sustentabilidad y el medio ambiente:





VIÑEDOS

Ubicados en el fresco Valle de Leyda, una de las más reconocidas regiones de Chile para el desarrollo de variedades premium de climas fríos costeros.

Amaral es un viñedo único en esta región, siendo el más cercano al Océano Pacífico (sólo a 12 km) y colindante con el río Maipo.

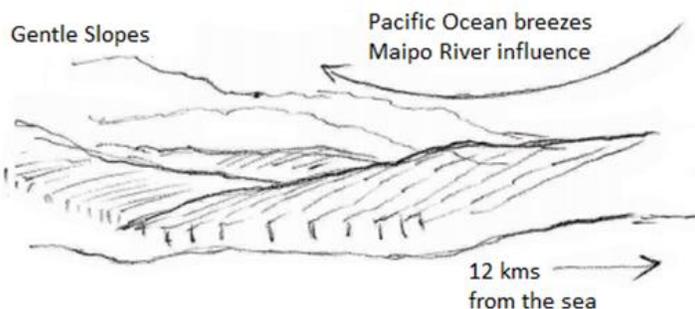
Proviene del cuartel 950 plantado con el clon 300 conducidos en gobelet con orientación noreste a 200 m sobre el nivel del mar.

CLIMA

Semiárido con una fuerte influencia marina que es especialmente fría dado la Corriente de Humboldt.

Las frecuentes neblinas matinales aportan al vino final notas salinas y minerales características del lugar.

Las mañanas y tardes frescas, junto a días templados promueven una gran complejidad aromática en nuestros vinos. Además los viñedos están rodeados por dos cuerpos de agua – el Río Maipo y el Océano Pacífico – que actúan como un buffer previniendo el riesgo de heladas.



SUELOS

Este lugar era antiguamente una terraza marina que hoy ha evolucionado a un complejo y rico terroir con tres tipos de suelos distintos que le entregan características muy especiales a nuestros vinos. Para el cuartel de este Syrah los suelos son graníticos, originados por la Cordillera de la Costa y de los Andes.



Granítico

TEMPORADA Y COSECHA

La Vendimia 2019 presentó ausencia de heladas y lluvias en primavera, sumado a una buena amplitud térmica durante la maduración lo que nos entregó uvas sanas, aunque acideces un poco más bajas a las que nos tiene acostumbrados este campo.

Como resultado de esta vendimia tenemos vinos que presentan un perfil aromático más austero, siendo muy expresivos en boca representando sin lugar a dudas su lugar de origen.

