CARMEN

SINCE 1850

INSIGNE

Syrah

2021

VARIEDAD: 100% Syrah | VALLE: Valle Central
ENÓLOGO: Óscar Salas.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Nuestro Syrah tiene un intenso color rojo con matices violetas de gran profundidad. Aromas a frutos negros y frutos maduros como ciruela mezclados con notas a frutos secos. En boca presenta un gran balance de ataque dulce, largo desarrollo y refrescante final frutal.

CLIMA Y SUELO

Clima mediterráneo semi-húmedo, con lluvias concentradas en invierno y un promedio anual de precipitaciones de 700 mm. Durante el verano, vientos del este y el oeste causan una gran oscilación térmica con bajas temperaturas en la noche. Suelos de origen aluvial, estratificados, de lomajes suaves, ligeramente ondulados, de textura limosa y pH básico.

VIÑEDO

Existe una combinación de uvas provenientes de diferentes viñedos conducidos algunos en espaldera baja tradicional, y otros con sistemas modernos tipo parrón español, Lira y Scott Henry. Dependiendo del sistema, distintos niveles de carga y del nivel de exposición solar, el objetivo siempre será intensificar la concentración en la fruta, mantener una buena acidez y respetar el carácter varietal.

VINIFICACIÓN

La cosecha se realizó entre la última semana de abril y la primera de mayo. La uva fue despalillada y molida. En la fermentación se realizaron remontajes suaves, mayoritariamente aireados, la temperatura fluctuó entre 24° – 26°C y una maceración post fermentativa de 10 días. Con esto se privilegió conservar el carácter varietal y la integración del color con los taninos.

DETALLES TÉCNICOS

Alcohol: 12.5 %Vol.
pH: 3.64
Acidez Total: 5.66 g/L (expresado en ácido Tartárico)
Azúcar residual: 2.8 g/L

COMIDAS SUGERIDAS

Es un vino ideal para acompañar carnes de caza, pavo, cerdo y todo tipo de pastas.

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO

4- 5 años