

LOMAS DEL VALLE®

SYRAH
2012

100% Syrah (clone 525)

Average Yield / Rendimiento promedio: 8 tons/ha

HARVEST - COSECHA

From May 9th to 11th, 2012. We hand harvest 100% of our estate grown fruit. After selecting the best bunches from the vineyards, a second selection happens at the winery, in sorting tables. Then the grapes were destemmed and gently crushed.

Entre el 9 y el 11 de mayo 2012. Cosechamos nuestros viñedos propios totalmente a mano. Tras seleccionar los mejores racimos de las parras, la fruta es seleccionada por segunda vez en mesas largas, despalillados los racimos y las uvas prensadas delicadamente.

WINEMAKING - FERMENTACIÓN

Prior to fermentation, the crushed must underwent a cold soak for five days at 10° Celsius (50° Fahrenheit). The must was then heated to 18° Celsius (64° Fahrenheit) and the different lots were inoculated with yeast strains - BM 45, D80, and D21. One tank was fermented with natural yeast. Fermentation temperatures: 26° to 32° Celsius (79° to 90° Fahrenheit). Post fermentation maceration: one week. Malolactic fermentation in stainless steel tanks.

Antes de la fermentación se realiza una maceración en frío durante cinco días a 10° Celsius (50° Fahrenheit). Luego se calienta el mosto a 18° Celsius (64° Fahrenheit) y se inoculan los distintos lotes con levaduras BM 45, D80, y D21. Un tanque fermentó con levaduras nativas. La temperatura de fermentación fueron: 26° to 32° Celsius (79° a 90° Fahrenheit). Maceración post-fermentativa: una semana. Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable.

CHEMICAL ANALYSIS - ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol: 14,1% vol Ph: 3,49

Total Acidity - Acidez Tot.: 5,25 g/L Volatile Acidity - Acidez Vol.: 0,44 g/L

Residual Sugar - Azúcares res.: 1,59 g/L

TASTING NOTES - NOTAS DE CATA

Deep red color and firm structure. The nose is charmingly fruity and complex, with rich blackcurrant (cassis) and cracked black pepper characters, complemented by sweet and sour cherries with spicy overtones on the palate. This is a well structured wine with fine tannins and a lingering finish that evidence his cool climate origin.

De color rojo profundo, en nariz es deliciosamente frutal y compleja, con aromas a grosella negra (cassis) y pimienta negra, complementados con cerezas dulces y ácidas y notas especiadas en el paladar. De buena estructura y taninos delicados, despliega un final largo que evidencia su origen de clima frío.

