

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

<b>Vino</b>	Syrah
<b>Marca</b>	San Jose de Apalta – Single Vineyard
<b>Embotellado por</b>	Agrícola Santa Cristina Ltda.
<b>Región</b>	Valle de Rapel – VI Región
<b>Viñedos</b>	
<b>Suelo</b>	Suelo franco, pedregoso

<b>Uvas</b>	Syrah 100%.
<b>Alcohol</b>	14.5 % Vol.
<b>Preservantes</b>	None
<b>Colorantes</b>	None

<b>Color</b>	Intenso y profundo color rojo púrpura.
<b>Nariz</b>	En nariz es un vino elegante y complejo, se destaca las frutas negras y las notas animales características del Syrah, todo esto muy bien acompañado por las notas que le aporta la guarda en barricas francesas.
<b>Boca</b>	En boca es un vino de muy buen cuerpo, y de taninos punzantes pero a la vez aterciopelados.
<b>Comida</b>	Ideal para acompañar carnes o quesos fuertes.

### **Método:**

Se seleccionan las mejores uvas, las cuales comienzan el proceso de vinificación bajo un proceso de vinificación tradicional, delicado y preciso: Las uvas alcanzan la madurez precisa antes de ser cuidadosamente cosechadas, luego son inmediatamente separadas del racimo para evitar deterioro u oxidaciones indeseadas. Después de esto las bayas son depositadas en estanques de acero inoxidable, donde se da una maceración pre-fermentativa en frío por 7 días, luego se sube la temperatura y comienza la fermentación.

### **Fermentación:**

La fermentación comienza con la inoculación de levaduras seleccionadas, además se controla la temperatura entre 24 y 30° C, por un cierto periodo de tiempo, hasta que todo el azúcar es fermentado, transformándose en alcohol. La fermentación se realiza en pequeños estanques de 5.000 lts, los cuales están abiertos por arriba para poder hacer un pisoneo manual.

### **Envejecimiento:**

Una vez terminada la fermentación, el 100% del vino se va a barricas de roble francés de 225 lts, donde ocurre la fermentación maloláctica. Después de 12 meses se trasiega de barricas, y luego se embotella, se guarda por un periodo de 6 meses para asegurar que el producto este en perfectas condiciones para su consumo.

