



Pionero

Syrah 2010

Viñedos

La fruta del Syrah proviene del Valle del Maipo. Existe una predominancia de suelos aluviales de tipo grava en la mayoría de los mejores viñedos, con algunos suelos de perfil arenoso en otras zonas. Se utiliza una amplia gama de estrategias y técnicas para el manejo de la canopia, poniendo los vástagos en posición vertical todas dirigidas con el objetivo de maximizar la cantidad de luz solar en la zona de maduración de la fruta. Se aplica el riego juiciosamente para mantener el crecimiento equilibrado de la vid y lograr un ritmo de maduración constante.

Vinificación

La uva se cosecha en forma manual para asegurar que llegue en buenas condiciones a la bodega. Se separa del escobajo y luego se muele, quedando un porcentaje importante de granos enteros; luego el mosto se somete a una maceración pre-fermentativa en frío por 4 a 7 días, para lograr una mayor extracción de aromas. La fermentación dura alrededor de 15 días, la que se realiza por la inoculación de levaduras seleccionadas sobre los orujos y el jugo, se realizan remontajes para una extracción de color y sabores que se encuentran en la piel de los granos. La temperatura de fermentación se regula entre los 26 y 28°C con el fin de retener el carácter de la fruta. Una vez terminada la fermentación alcohólica se realiza la fermentación maloláctica en forma natural. Se guarda en estanques de acero inoxidable y en barricas por algunos meses hasta ser envasado.

Notas de Cata

Color: rojo burdeo intenso, de cierta profundidad.

Aroma: recuerda la leña fresca, algo de ceniza y frutas negras como la mora.

Sabor: intenso, de buen cuerpo, buena estructura, con recuerdo de frutas frescas, notas ahumadas como de carne asada, muy sabroso y equilibrada acidez.

Sugerencias de Consumo

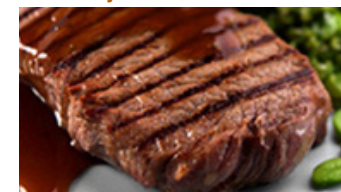
Tº: Servir entre 16 a 18° C.

Maridaje: idealmente con carnes grilladas o parrillas, quesos chancos y maduros, caza menor y carne cruda.

Valle del Maipo



Maridaje



Carne grillada

Análisis

Alcohol:	14.5%
pH:	3.30
Acidez Total:	4.46
Azúcar Residual:	2.04g/lt.