

Syrah  
2020

Las Pizarras



#### LA COSECHA

Una temporada desafiante, con uno de los inviernos más secos de los últimos 50 años, en la que nuestro viñedo de Aconcagua Costa logró superar la escasez hídrica para llegar a plena madurez. Rendimientos moderados y riego abundante en verano lograron conservar el frescor y calidad de las uvas.

#### EL VIÑEDO

Las uvas para este vino se obtienen enteramente de nuestro campo de Aconcagua Costa, de cuarteles específicos de roca metamórfica del tipo piedra pizarra. Dadas las diferencias en las temperaturas de este lugar de clima frío, así como la singularidad de sus suelos y elevaciones, cada pequeño cuartel madura a su propio ritmo. Su proximidad con el fresco Océano Pacífico y sus suelos bien drenados, con altos niveles de piedra pizarra, permiten que el campo produzca Chardonnay, Pinot Noir y Syrah de excepcional complejidad, profundidad, mineralidad y acidez natural.

#### ENOLOGÍA

Todas las uvas fueron cosechadas y rigurosamente seleccionadas a mano entre el 4 de marzo y el 13 de abril. Un 30% de los componentes fueron fermentados con racimo completo para lograr una mayor complejidad en nariz y estructura en boca. El vino estuvo en contacto con sus pieles entre 8 y 20 días dependiendo de la extracción deseada, antes de terminar la fermentación en barricas. Una vez terminada la fermentación, el vino fue trasegado de sus lías para comenzar la guarda en barrica por 16 meses, donde un 60% permaneció en barricas francesas (15% de ellas nuevas) y un 40% en fudres Stockinger.

#### EL VINO

*“De color rojo violeta muy profundo e intenso, la cosecha 2020 de Las Pizarras Syrah despliega atractivos aromas que recuerdan cerezas negras y arándanos, suaves especias tipo incienso y notas florales tipo violetas. En boca se realzan los sabores a fruta negra fresca como arándano, mora y maqui, más algo de cerezas ácidas. Hay notas que recuerdan el grano de café tostado, chocolate amargo y algo de puro habano. Taninos finos y elegantes, hablan de un vino de paso suave, con buena estructura y una acidez que aporta tensión y jugosidad al conjunto.”*

FRANCISCO BAETTIG, DIRECTOR ENOLÓGICO

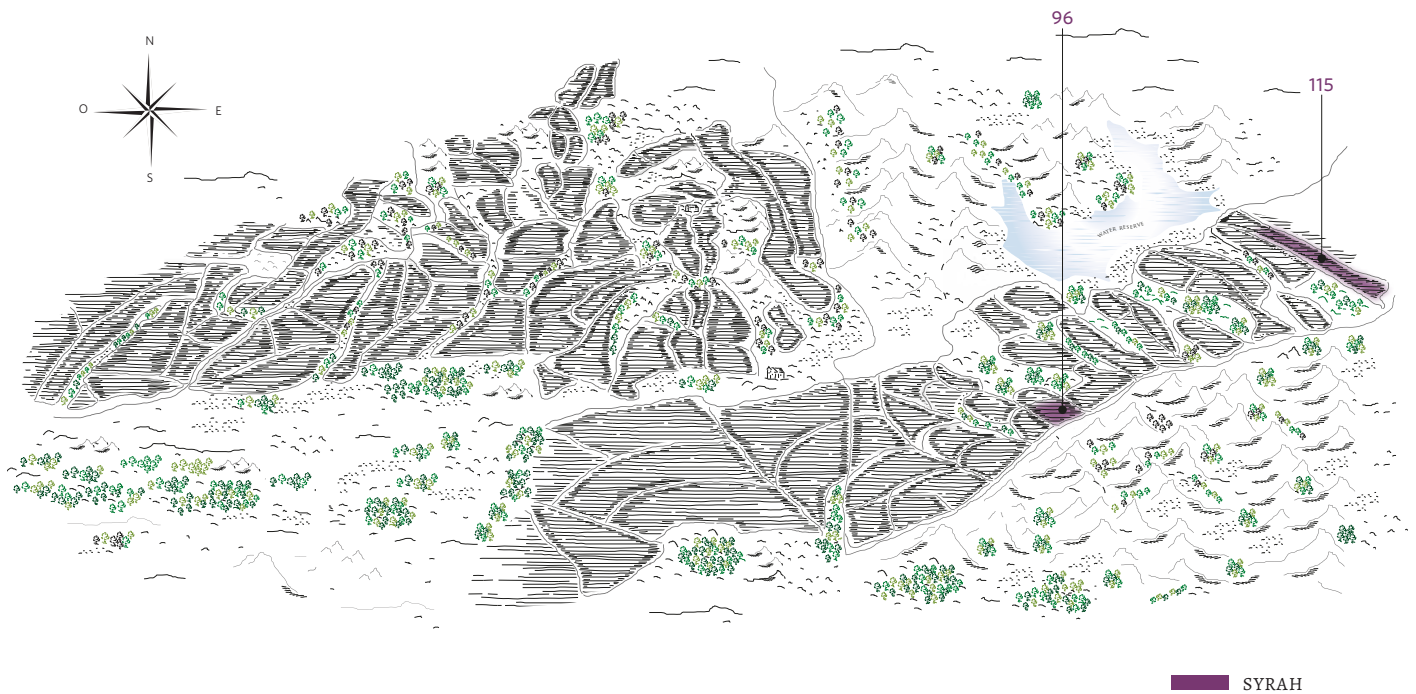
---

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Syrah  
ALCOHOL: 13%  
pH: 3,36

ACIDEZ TOTAL: 6,36 g/L  
AZÚCAR RESIDUAL: 2,32 g/L  
GUARDA: 16 meses, 60% en barricas de roble francés (15% nuevas) y 40% en fudres Stockinger

## ACONCAGUA COSTA - MAPA DEL CAMPO - CUARTELES SYRAH -



CUARTEL 96 (PIZARRA) 0,6 ha - CUARTEL 115 (CENIZA SANTA) 2,6 ha

Los dos cuarteles que proveen las uvas para Las Pizarras Syrah poseen características muy particulares. El suelo es delgado, con menos de 50 centímetros de profundidad. La pedregosidad es alta, con rocas anguladas y gravilla, la mayoría erosionada, y varía entre 20% y 40%.

El sustrato está compuesto por rocas metamórficas de origen volcánico (basalto y andesita) en el sector este. La erosión del sustrato ocurre a lo largo de fisuras verticales, produciendo materiales arcillosos y permitiendo un buen desarrollo del sistema radicular en las capas más profundas.