

Syrah
2021

Las Pizarras



LA COSECHA

Una vendimia un poco más fría que el promedio, que permitió una madurez lenta y prolongada, lo que nos entregó uva de gran calidad y nos permitió elaborar vinos con intensidad aromática, un gran color, más frescos y elegantes.

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 12 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 12 meses, donde un 15% permaneció en barricas francesas (7% de ellas nuevas) y un 85% en fudres Stockinger.

EL VINO

“De color rojo violeta muy profundo e intenso, la cosecha 2021 de Las Pizarras Syrah despliega mucha fruta negra tipo cerezas negras y arándanos, leves notas de aceituna negra y toques florales tipo violetas. En boca, una intensa y vertical acidez inicial que entrega una gran frescura. Fruta negra fresca como arándano, mora y maqui. Suaves notas especiadas tipo canela y un final suave de tabaco. 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%

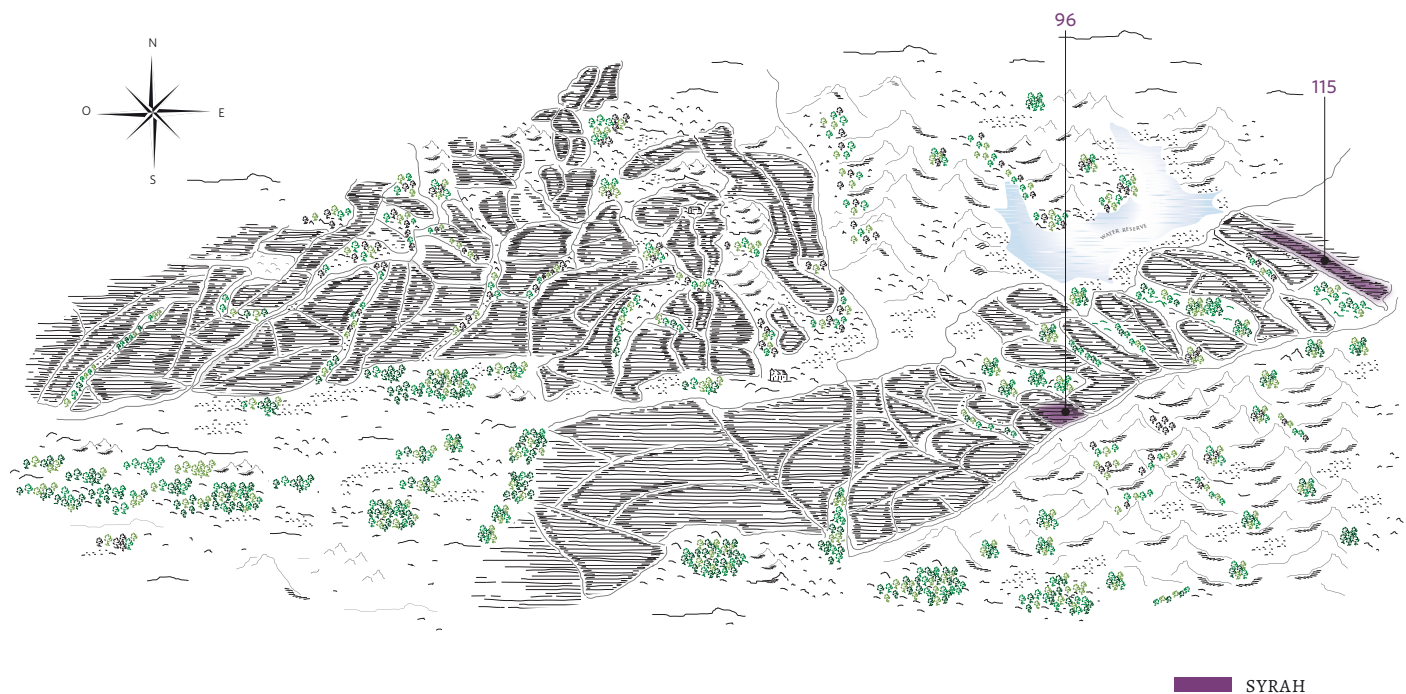
pH: 3,4

ACIDEZ TOTAL: 7,1 g/L

AZÚCAR RESIDUAL: 2,88 g/L

GUARDA: 12 meses, 15% en barricas de roble francés (7% nuevas) y 85% 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.