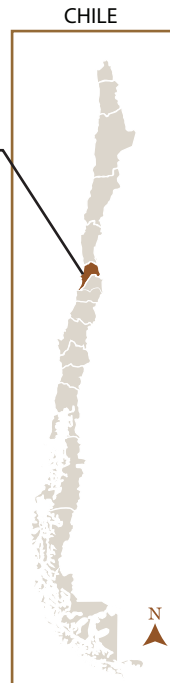


CORDILLERA

de los Andes®



Syrah 2017

VALLE DE CASABLANCA

COSECHA: 2017
TIPO DE VINO: Vino Tinto
D.O.: Valle de Casablanca
VARIETADES: 100% Syrah
FECHA DE VENDIMIA: 12 de abril
BOTELLAS PRODUCIDAS: 19.460

NOTA DE CATA

Color intenso de cereza picota. Gran expresividad en nariz, con notas de torrefacción y confitura de grosellas, así como toques de tabaco, enebro y algunos matices lácticos. En boca se caracteriza por su gran amplitud: taninos redondos, aromas retronasales de regaliz y especias, con largo y elegante postgusto.

GASTRONOMÍA

Ideal con platos de caza menor aderezados con salsas dulces como las de frutos rojos de otoño. Sublime acompañando los pescados de textura carnosa a la plancha, como el atún en salsa de soja.

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 14,5% vol.
pH: 3,51
Acidez total: 5,51 gr/L (Expresada en ácido tartárico)
Azúcares residuales: 2,6 gr/L
Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos.
Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 10 años.

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de Maceración: 18 días
Tipo de fermentación: Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable. Fermentación maloláctica 100% en barricas de roble francés.
Tiempo de fermentación: 6 días
Temperatura de fermentación: 25°C
Crianza: En barricas de roble francés durante 12 meses. 33% barrica nueva, 67% barrica de segundo uso.
Fecha de Embotellado: Junio 2019

PREMIOS Y PUNTAJES

Añada 2014: 94 pts- Descorchados (CHILE)
Añada 2015: 93 pts- Descorchados (CHILE)
Añada 2015: 90 pts- Wine Advocate Robert Parker (USA)



MIGUEL TORRES Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl

CORDILLERA

de las Andes®

Syrah 2017

VALLE DE CASABLANCA

COSECHA 2017

Las condiciones climáticas de la temporada se caracterizaron por una escasez de precipitaciones invernales, aumento sostenido de las temperaturas a partir de la primavera y muy altas temperaturas durante la maduración. Como consecuencia de las altas temperaturas, observamos una rápida disminución de la acidez lo que nos llevó a adelantar la cosecha en 14 días con respecto a lo normal. En términos generales, son destacables la buena condición sanitaria de las uvas y el pequeño diámetro de sus bayas. La calidad global de los vinos es considerada como muy buena, con taninos redondos y mucho peso en boca.

Precipitaciones Jun-16 a Mayo-17: 357,2

HISTORIA

La línea Cordillera está enfocada en mostrar la mejor expresión de una variedad en un valle específico. Para el caso de este Cordillera Syrah seleccionamos el valle de Casablanca. Dadas las frescas condiciones del valle desde obtenemos un Syrah particular, con gran expresión aromática y frescor.

VIÑEDOS

VIÑEDO EL CERRO

Ubicación:	Sector de Casablanca, a 20 km del océano pacífico.
Coordenadas:	33°19'35" S 71°27'32" O
Elevación:	300 metros sobre el nivel del mar
Distancia desde la costa:	20 Kilómetros
Superficie:	3 ha
Año de plantación:	1999
Marco de plantación:	2,2m x 1,0m, con 4.545 plantas por hectárea
Sistema de conducción:	Espaldera con orientación Norte-Sur
Producción:	1,5 a 2 kilos por planta

Suelo: Está emplazado en un suelo franco arcilloso rojos, con gran cantidad de granito descompuesto.

Climatología: Mucha influencia de la costa, y es precisamente a los efectos de enfriamiento de la corriente helada de Humboldt del pacífico que el clima es templado y la estación de crecimiento es larga.