

CORDILLERA

de los Andes®



Syrah 2019

VALLE DE CASABLANCA

TIPO DE VINO: Vino Tinto
D.O.: Valle de Casablanca
VARIEDADES: 100% Syrah
FECHA DE VENDIMIA: 15 de abril y 2 de Mayo
BOTELLAS PRODUCIDAS: 13.000

NOTA DE CATA

Color intenso de cereza picota. Gran expresividad en nariz, con notas de hierbas, frutos negros y un fondo cárnico. 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: 14,0% vol.
pH: 3,3
Acidez total: 5,8 gr/L (Exp resada en ácido tartárico)
Azúcares residuales: 1,9 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 con levadura nativa. Fermentación maloláctica 100% en barricas de roble francés.
Tiempo de fermentación: 6 días
Temperatura de fermentación: 24°C
Crianza: En barricas de roble francés durante 18 meses. 3% barrica nueva, 97% barrica de segundo uso.
Fecha de Embotellado: Mayo 2021

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 2019

VALLE DE CASABLANCA

COSECHA 2019

La temporada 2018-2019 fue bastante benigna a excepción de la continuación de la mega sequía que aqueja Chile desde los últimos años. Particularmente en la zona sur, se registraron heladas primaverales que disminuyeron la producción -y retrasaron los estados fenológicos de las plantas. Ya entrado el verano, tuvimos temperaturas muy por sobre lo normal hacia fines de enero y durante todo febrero. En el caso de Casablanca, esto redundó en una cosecha con alcohol moderado y acidez muy vibrante.

Precipitaciones Jun-18 a Mayo-19: 151mm

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.



MIGUEL TORRES



Chile

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl