

ALTO DE LA BALLENA

BODEGA Y VIÑEDOS

PRODUCTO/PRODUCT: SYRAH RESERVA 2008	REF. ALTO DE LA BALLENA
--------------------------------------	-------------------------

COSECHA: 2008



Fecha(s) de cosecha: 13 de marzo de 2008

Rendimiento: 1 kg por planta.

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% Syrah.

PRODUCCIÓN: 1300 botellas.

FECHA EMBOTELLADO: 28/11/2009.

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN:

Se obtuvo un rendimiento de uva bajo por hectárea y así lograr mayor concentración de la uva.

La cosecha se realizó manual y en cajas de 15 kg. Una vez en la bodega se realizó una maceración pre fermentativa en frío por dos días, y luego durante toda la fermentación se mantuvo una temperatura controlada, de manera de preservar los aromas frutales y florales del Syrah.

Luego se realizó una crianza en barricas de roble francés durante un año hasta su embotellado.

Se embotello preservando sus cualidades naturales por lo que se puede encontrar sedimento.

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO/PHYSICAL-CHEMICAL ANALYSIS:

Grado alcohólico/Alcoholic content % by vol	13.5 %
Acidez volátil/Volatile acidity (A.Acetic) g/l	0.63 g/l
Acidez volátil/Volatile acidity (A.Sulphuric) g/l	0.52 g/l
Acidez total//Total acidity (A. Tartaric) g/l	5.3 g/l
Acidez total//Total acid content (A. Sulphuric) g/l	3.5 g/l
PH	3.64
A. Sulfuroso libre/Free sulphuric acid mg/l	30 mg/l
A. Sulfuroso total/Total sulphuric acid mg/l	104 mg/l
Azúcares /Sugar content g/l	2.5 g/l



NOTA DE CATA:

Color rojo granate intenso con tonos violáceos. En el aroma se perciben frutos negros y especias, entre las que destaca la pimienta negra. En boca es un vino suave, texturado, redondo, agradable. Elegante estructura y final persistente en el que vuelven a aparecer los sabores especiados.