



GRAN
RESERVA

ALUVION

COMPOSICIÓN VARIETAL	63% SYRAH, 37% CABERNET SAUVIGNON
COSECHA	2007
VALLE	VALLE DEL ALTO CACHAPOAL
ALCOHOL (%)	14,4%
AZÚCAR RESIDUAL (G/L)	3.2 G/L



VIÑEDO

“Lagar de Bezana” se ubica en el Valle del Alto Cachapoal, 87 km al sur de Santiago a los pies de la cordillera de los Andes, 650 msnm. El Valle presenta un Clima Mediterráneo, que se caracteriza por la existencia de una estación lluviosa en el invierno (Mayo-Agosto) y un periodo seco entre Septiembre y Abril. La magnitud de las precipitaciones aumenta progresivamente hacia el Sur, haciendo así que disminuya el periodo seco.

Aluvión Gran Reserva 2007 está compuesto por las variedades Syrah y Cabernet Sauvignon proveniente de los fundos: “La Macarena” y “La Esperanza”. Las parras, de 9 a 11 años de edad, se encuentran conducidas en espaldera alcanzando una densidad de plantación entre 3000 a 3500 plantas por ha. Durante la temporada los manejos de canopia realizados en las distintas variedades fueron el desbrote y el raleo de racimos, buscando un equilibrio optimo de la planta permitiendo obtener uvas de gran fineza y calidad, que representan en forma marcada el terroir del Alto Cachapoal. Tanto el Syrah como el Cabernet Sauvignon presentan un rendimiento entre los 5-6 mil kilos por ha.

Clima: Mediterráneo

Suelo: Principalmente Aluvial y algo de Coluvial.



VINIFICACIÓN

La uva es cosechada a mano y llevada a la bodega donde los racimos son seleccionados uno a uno cuidadosamente, para luego llenar los pequeños estanques de acero inoxidable por método gravitacional, permitiendo la vinificación de cada lote en forma separada. Cada una de las variedades tuvo una maceración prefermentativa entre 7 y 10°C por 5 días. La Fermentación alcohólica duró entre 10 y 15 días a un rango de temperatura de 26-28°C. Una vez finalizada la fermentación se realizó una maceración postfermentativa para cumplir los 30 días de encubado. Al finalizar la fermentación maloláctica el 100 % de los diferentes lotes fueron criados por 20 meses en barricas de roble francés.



NOTAS DEL ENÓLOGO

Nuestro Ensamblaje 2007 se caracteriza por un color rojo rubí e intensidad aromática de acentuadas notas a ciruela y mora que se complementan con sutiles toques a violetas, chocolate y nuez moscada. En boca resaltan los sabores frutales junto a una estructura equilibrada y taninos sedosos dando paso a un placentero y perdurable final.