



SINGLE VINEYARD  
LIMITED EDITION

# SYRAH

<b>COMPOSICIÓN VARIETAL</b>	100% SYRAH
<b>COSECHA</b>	2007
<b>VALLE</b>	VALLE DEL ALTO CACHAPOAL
<b>ALCOHOL (%)</b>	14.5%
<b>AZÚCAR RESIDUAL (G/L)</b>	3.3 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.

Syrah Limited Edition 2007 proviene del fundo “La Esperanza” donde se cultivan los clones 99, 100, 174 y 300, que logran con cada una de sus tipicidades ser partes de esta mezcla. Las parras de 9 a 11 años de edad, se encuentran conducidas en espaldera alcanzando una densidad de plantación entre 3000 plantas por ha. Durante la temporada los manejos de canopia fueron el desbrote y el raleo de racimos, buscando un equilibrio óptimo de la planta permitiendo obtener uvas de gran fineza y calidad, que representan en forma marcada el terroir del Alto Cachapoal. Los viñedos de Syrah presentaron un rendimiento de 5 mil kilos por hectárea.

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 clon tuvo una maceración prefermentativa entre 7 y 10°C de 6 días por separado. La Fermentación alcohólica duró entre 10 y 15 días a una 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 la mezcla fue envejecido por 20 meses en barricas de roble francés



## NOTAS DEL ENÓLOGO

De un color violeta profundo Limited Edition Syrah destaca por su complejidad aromática donde es posible distinguir notas a guinda ácida, mora, ciruela y pasas, junto con notas ahumadas, chocolate, pimienta y clavo de olor. Su boca aterciopelada y su final largo y elegante es la excusa perfecta para disfrutar de nuestro Premium Syrah.