

SYRAH 2022

COMPOSICIÓN

100% Syrah

CUARTEL DE ORIGEN

C3

ANÁLISIS ENOLÓGICO

GRADO ALCOHÓLICO	14,0% Alc. Vol
PH	3,55
ACIDEZ TOTAL	3,28 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	2,81 g/L

La palabra **ORIGEN** deriva del término latino “orígo”, este se refiere al comienzo, inicio o surgimiento de algo. Este vino de naturaleza innovadora tuvo una guarda en estanques con forma ovoide, los cuales fueron confeccionados con piedras milenarias extraídas de nuestro propio terroir ubicado en Cachapoal Andes. Estas piedras de origen aluvial nos otorgan una tipicidad mineral y espíritu único, que solo puede provenir del equilibrio entre el suelo, clima y el trabajo del hombre que se realiza en nuestros viñedos.

CLIMA Y SUELO

Su terroir corresponde a un piedmont precordillerano, caracterizado por ser aluvial y coluvial, en terrenos de secano, con un clima de altas fluctuaciones térmicas entre día y noche, condición característica de un clima continental.

VINIFICACIÓN

Desde que la uva ingresa al tanque hasta que termina la fermentación alcohólica pasa un periodo de 20 a 35 días.

Maceración Prefermentativa: entre 2 y 6 días

Fermentación Alcohólica: entre 7 y 14 días

Maceración Posfermentativa: entre 2 y 10 días

NOTA DE CATA

COLOR

Profundo color púrpura.

T° DE SERVICIO

16° - 18° C

AROMA

Muestra notas ahumadas muy elegantes en conjunto con muchos frutos rojos

BOCA

En boca es fresco, muy redondo e intenso.



MARIDAJE

Pastas, pescados y salsas en base de crema.



Origen

RECONOCIMIENTOS

SYRAH 2022

93 Pts — *Tim Atkin 2024*

93 Pts — *Mesa de Cata, La Cav 2025*

92 Pts — *James Suckling 2024*

SYRAH 2021

93 Pts — *Guía Descorchados de Patricio Tapia 2023*

91 Pts — *Tim Atkin 2023*

SYRAH 2020

92 Pts — *Tim Atkin 2022*

91 Pts — *Guía Descorchados de Patricio Tapia 2022*

SYRAH 2019

94 Pts — *Mesa de Cata, La Cav 2022*

93 Pts — *Tim Atkin 2021*

92 Pts — *James Suckling 2021*

Medalla de Oro — *Catad'Or World Wine Awards 2021*

