



VITICULTURA

Variedad: 100% Syrah
Denominación de Origen: Valle de Casablanca
Sistema de conducción: Gobelet (Cabeza)
Sistema de riego: Goteo
Tipo de suelo: Suelos arcillosos y graníticos en distintos estados de descomposición.

VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha: 24/03/2017
Tipo de vendimia: Manual
Selección de racimos: En viñedo
Prensado: Manual, en barricas
Maceración pre-fermentativa: 8°C por 7 días en barricas
Fermentación Alcohólica: 28-30°C en barricas
La fermentación se realizó en barricas de roble
Maceración post-fermentativa: 13 días en barricas
Tiempo total de contacto con pieles: 30 días en barricas
Fermentación maloláctica: Si

GUARDA

100% Barricas de roble francés
Tonelería: Nadalie
Tiempo de guarda en barricas: 17 meses
Tipo de barricas: 28% roble Americano y 20% roble Francés
Años de uso de barricas: 80% nuevas y 20% de segundo uso

EMBOTELLADO

Estabilización: En frío
Clarificación: No
Filtración: Membrana
Fecha de embotellado: 29/11/2018
Tapón: Corcho natural
Total de botellas producidas: 4.396 botellas