



TANAGRA

Syrah 2022

Nuestro TANAGRA es un vino ícono que simboliza lo mejor del terroir y nuestro savoir-faire. El nombre procede de la mitología griega, pues TANAGRA es una de las hijas del dios Eolo, que comanda los vientos. El viñedo TANAGRA hace frente cada día a la brisa fría proveniente del Océano Pacífico, que define el terroir del Valle de Casablanca. El viñedo, es una única parcela de 1,5 Há, ubicada en una pendiente de orientación oeste y plantada en alta densidad de 8300 plantas/Há, cultivadas en Gobelet (en cabezas) y manejadas con una cuidadosa viticultura manual. El proceso de vinificación es completamente artesanal. Tras la cosecha manual, los racimos se despalillan y las uvas se introducen a mano meticulosamente en barricas nuevas hasta 2/3 de su capacidad, luego, son puestas en la cámara de frío para tener una maceración pelicular de hasta una semana antes de comenzar la fermentación, con el fin de maximizar la extracción de aromas.

Las barricas se giran hasta ocho veces al día para potenciar el color y la estructura del vino. Posteriormente, las barricas son drenadas, y un Tonelero especializado de nuestra empresa de tonelería desmonta una tapa de cada barrica para remover el orujo (retirar las pieles y semillas), rearmándolas de la manera tradicional. El vino regresa entonces a las barricas para una guarda de 22 meses. Este proceso, realizado enteramente a mano, subraya el carácter artesanal y distintivo de Tanagra, un vino profundamente ligado a su origen y al viento.



VITICULTURA	Composición Varietal: 100% Syrah D.O.: Valle de Casablanca Sistema de Conducción: Gobelet (en cabezas) Riego: Goteo, con aguas de napa subterránea Tipo de Suelo: Plantación en laderas, en suelos Arcillosos y graníticos Descarga en verde Sin fertilizantes o pesticidas químicos
VINIFICACIÓN	Fecha de cosecha: 20 de abril de 2022 Tipo de vendimia: Manual Selección de racimos: En el viñedo y en bodega antes de despalillado. Las barricas son llenadas manualmente y las uvas pasan por una maceración pre fermentativa en frío durante 7 días a 8°C. La fermentación alcohólica tuvo una duración de 10 días, durante los cuales les realizaron rotaciones de las barricas varias veces al día. Temperatura de fermentación: 28 – 30°C Maceración post fermentativa: 13 días Tiempo total de contacto con las pieles: 30 días Fermentación maloláctica: En barricas
GUARDA	100% en barricas nuevas Tonelería: Nadalié Tiempo en Barricas: 20 meses Tipo de Barricas: 36% barricas de roble americano y 64% encina francesa
EMBOTELLADO	Fecha de Embotellado: 01 de febrero de 2024 Tapón: DIAM 10 Botellas producidas: 2.706
ANÁLISIS	Alcohol: 14,9% Azúcar Residual: 3,11 g/L Acidez Total: 6,68 g/L pH: 3,25

