

## ■ SIBARIS RESERVA ESPECIAL - SYRAH



### ORIGEN

Valle del Maipo.

### VIÑEDOS

Suelos: Son suelos sedimentarios, con texturas medias, francas a franco arcillosas y bien drenados. Los terrenos son planos, profundos y con fertilidad adecuada, por lo que son particularmente apropiados para el cultivo de las variedades tintas, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot y Carménère.

**Clima:** El clima es mediterráneo húmedo, con inviernos moderadamente lluviosos, veranos secos y cálidos, con noches frescas, todo lo cual asegura la producción de uvas sanas de delicada textura y acentuado aroma. Tiene un promedio de precipitación anual de 710 mm.

### VINIFICACIÓN

**Recepción:** La uva se cosechó manualmente en bins de 500 kgs. Esta luego se despalilló y molió suave y cuidadosamente. Luego fue enfriado el mosto para macerarlo en presencia de sus hollejos antes de la fermentación, a una temperatura de a 5<sup>0</sup> C. por un período de 72 hrs.

**Fermentación:** Esta se realizó en cubas de acero inoxidable a una temperatura que osciló entre 28<sup>0</sup> y 30<sup>0</sup> C. por un período de 7 días. Posteriormente se mantuvo en maceración con sus hollejos durante 10 a 14 días adicionales.

El 100 % del vino se guardó en barricas de Roble francés y americano por 8 meses para aportarle mayor estructura y complejidad.

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino ha sido elaborado con uvas 100% Syrah procedentes de nuestros viñedos en el Valle del Maipo. Ha sido vinificado con racimos vendimiados en su madurez óptima y posteriormente seleccionados.

Tiene un color rubí profundo con tonos púrpura. En la nariz se anticipa un vino maduro y complejo con aromas de fruta, especias y humo. Se caracteriza por su paladar dominante con taninos bien definidos. Es ideal para acompañar carnes rojas y quesos maduros.

### ENÓLOGO

Hernán Amenábar.

# UNDURRAGA

[www.undurraga.cl](http://www.undurraga.cl)