



## SYRAH RESERVA 2004 FICHA TÉCNICA

### SOBRE LOS VIÑEDOS

Desde su fundación en 1979, Viñedos Torreón de Paredes, ubicado en Rengo, a 114 Kilómetros al Sur-Este de Santiago, ha desarrollado su labor vitivinícola con una filosofía clara y continua: Un buen vino sólo puede producirse con uvas propias y de primera calidad.

Esta certeza fundamental ha conducido a esta empresa, que se asienta en medio del conocido Valle del Cachapoal y bajo la denominación vitivinícola de Rapel, a ser una viña de características únicas y de particular prestigio.

### NOTAS TÉCNICAS

Las uvas para este vino Syrah 2004 recibieron un cuidadoso manejo en el viñedo, en primer lugar se realizó una poda en verde donde se eliminaron todos los racimos débiles y luego las parras fueron manejadas con un controlado stress hídrico para potenciar su concentración de sabores, aromas y color.

La fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable a temperatura controlada (22°-26°C), y se utilizó microoxigenación para ayudar la multiplicación de las levaduras, fijar el color tempranamente y obtener una buena clarificación. El mosto permaneció en barricas de encina francesa por un periodo de 7 meses.

### NOTAS DE CATA

Vino de intenso color rojo rubi con matices azules oscuros. Delicada nariz, aroma intenso y complejo, de buen carácter varietal, evoca frutos rojos maduros, frambuesas, guinda con notas de vainilla y especias. En boca se siente concentrado, bien integrada la fruta con la madera, equilibrado, taninos suaves y larga persistencia.

### TEMPERATURAS

Se recomienda tomar a una temperatura de 16° a 18 °C

### COSECHA

2004

### PAÍS

CHILE

### REGION

RAPEL - VALLE DEL CACHAPOAL  
RENGO

### VARIEDAD

100% SYRAH

### ANÁLISIS

GRADO ALCOHOLICO	13,8 %
ACIDEZ TOTAL	3,38 g/Lt (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
PH	3,62
AZUCAR RESIDUAL	2,17 g/Lt

