



# CALITERRA

## Tributo Syrah 2019

*Viñedo Caliterra, Valle de Colchagua*



### ORIGEN

**Suelo:**  
Granito cuárcico deslavado.

**Cuartel:**  
Gobelet.

**Exposición:**  
Nororienté.

### ANÁLISIS

**Alcohol:** 13,5%  
**pH:** 3,42  
**Acidez Total:** 6,19 g/L  
**Azúcar Residual:** 2,46 g/L

### VINIFICACIÓN

**Fermentación:**  
80% en tanques de acero inoxidable y 20% en barricas usadas de roble francés.

**Tipos de Levaduras:**  
Levaduras Nativas.

**Temperaturas de Fermentación:**  
24° - 26° Celsius.

**Tiempo de Fermentación:**  
20 a 28 días.

**Fermentación Maloláctica:**  
100%.

### GUARDA & ENVASADO

**Guarda:**  
12 meses en barricas usadas de roble francés.

**Fecha de Envasado:**  
Diciembre 2020.

**Potencial de Guarda:**  
Consumir idealmente desde mediados de 2021 hasta fines de 2030.

### NOTA DE CATA

Tributo Syrah 2019 tiene un color rojo granate con ribetes violáceos. En nariz muestra aromas minerales y especiados junto a grafito, tierra húmeda y trufa, que dan paso a notas florales y frutales como flores de acacia, brotes de grosella negra, frambuesa y hojas de tabaco, enmarcados por suaves aromas a estragon y pimienta negra. Es un vino fresco con gran volumen y jugoso en boca con taninos de granito fino de este increíble terroir, que presagian un excelente potencial de guarda.