



BLOCK* SERIES

Syrah / Carignan / Grenache

NOTAS DE CATA

Color rojo intensos con tintes violáceos. En nariz, presenta aromas muy complejos; mora, ciruela, y toques minerales. En boca sus taninos son firme, y maduros; con buena estructura y rica acidez.

Sugerencias: Cordero, charcutería en general, quesos maduros.

Potencial de guarda: 5 años o más.

Temperatura: 16-18°C.

Se recomienda decantar 1 hora antes de servir.

DESCRIPCIÓN

COSECHA	: 2023
APELACIÓN	: Maule
CEPA	: 60% Syrah, 30% Carignan, 10% Grenache.

VIÑEDO

SUELO	: Suelos profundos de textura variable, con arcilla y sílice en la superficie y granito y cuarzo en el subsuelo, aseguran una óptima retención y liberación de agua. Esta característica es fundamental para la correcta maduración de las tres variedades mediterráneas, que se cosechan por separado.
-------	---

CLIMA	: Clima templado-cálido, con veranos de días calurosos y noches frías (28-30°C y 8-11°C, respectivamente) y otoños frescos y húmedos. La precipitación anual varía de 250 a 500 mm.
-------	---

COSECHA	: A mano y transportado en pequeñas cajas de 12 kg. Syrah a mediados de marzo, Carignan a comienzos de mayo y Garnacha a principios de abril.
---------	---

VINIFICACIÓN

MACERACIÓN EN FRÍO	: Entre 6°C - 8°C por 5 días..
FERMENTACIÓN	: Levadoras seleccionadas con estricto control de la temperatura (max 28°C)
MACERACIÓN POST FERMENTATIVA	: 20 a 25 días.
GUARDA	: 15% barricas nuevas de roble francés + 75% en segundo y tercer uso durante 12 meses.