



# SYRAH MALBEC

## RESERVE EL DELIRIO

Variedad: Syrah/Malbec  
Año: 2003  
Valle: Central (Curicó/Maule/Maipo)  
Composición: Syrah 65%/Malbec 35%

**Análisis físico químico**  
Grado Alcohólico: 13.4 °C  
PH: 3,71  
Acidez total (ac tartarico): 5.25 g/l  
Azúcar Residual: 2.69g/l  
SO<sub>2</sub> libre: 25 ppm a embotellación

**Clima:** Caluroso en la tarde, más fresco en la noche. Fría mañana.  
**Suelo:** Ladera arcilloso-arenoso-limoso, suelos pedregosos con mediana a buena permeabilidad. Suelos fertilidad baja a media.  
**Fecha de cosecha:** Abril/Mayo  
**Cosecha:** Manual en bins de media tonelada, selección de racimo en la planta y se remueven las hojas. Cosecha sólo en la mañana para mantener fresca la temperatura de la fruta.  
**Vinificación:** Despalillado y molienda suave. Maceración prefermentación por 3 días a 15°C.  
**Fermentación alcohólica:** en cubas de acero inoxidable entre 25 y 28°C.  
**Prensado:** Maceración total 3 semanas. Prensado basado en la degustación. Sólo deja correr el vino gota en la mezcla.  
**Envejecimiento:** 30% del vino durante 6 meses en barricas de Roble francés (70%) y Americano (30%) de uno y dos años de uso.  
**Fecha de embotellación:** Enero de 2004

### Descripción del vino

**Visual:** Color rojo rubí semi intenso, reflejos cerezos oscuros.

**Nariz:** Aroma muy atractivo, con frutas maduras mora, cereza negra, flores violeta, especias pimienta, moscada, piedra de fuego, tostados, vainilla. Buena madera.

**Boca:** Ataque ancho, medio paladar redondo, llenador, taninos presentes y suaves, mucha elegancia en la boca. Equilibrio acidez alcohol muy agradable.

Este vino muestra la sinergia de dos grandes cepas: El Syrah quien trae fuerza y estructura y el Malbec complementa con color, aroma y voluptuosidad.

El resultado es este vino sorprendente, con aromas frutales intensos, y un volumen en boca impresionante. Ha sido envejecido en madera para complementar los sabores de la fruta.

### Sugerencias

Este vino es muy agradable de inmediato para disfrutar su juventud frutal, y también tiene un potencial de guarda de unos 4 o 5 años.

Servir a 20°C.

Producción de 54.500 botellas por año.

BOTALCURA  
WINERY · CHILE

WWW.BOTALCURA.CL

