



SYRAH MALBEC

RESERVE EL DELIRIO

Variedad: Syrah/Malbec
Año: 2004
Valle: Central (Maule/Maipo)
Composición: Syrah 65%/Malbec 35%

Análisis físico químico

Grado Alcohólico: 13,0°C
PH: 3,68
Acidez total (ac tartarico): 6,18 g/l
Azúcar Residual: 2,97g/l

Clima: Días cálidos y calurosos, con atardeceres frescos que se extienden hasta la mañana siguiente.

Suelo: Plantaciones en laderas rocosas. Suelos lodosos, arcillosos y limosos con niveles de permeabilidad de bueno a excelente y de fertilidad bajo a medio.

Fecha de cosecha: Abril y mayo.

Cosecha: Manual en bins de media tonelada. La selección de racimos se realiza en la planta, y el deshoje antes de la vendimia. Se cosecha sólo en la mañana para mantener la temperatura fresca de la fruta.

Vinificación: Se realizó el desatillado de los racimos y la rotura suave de la baya. Luego se dio paso a la maceración prefermentativa en frío en la prensa a 15°C por tres días.

Fermentación alcohólica: En cubas de acero inoxidable a temperaturas entre los 25 y 28°C. La maceración posfermentativa se realizó durante dos semanas.

Prensado: Los cortes se realizan en base a la degustación y el vino prensa no fue incluido en la mezcla.

Envejecimiento: 30% del vino estuvo seis meses en barricas de roble francés (70%) y americano (40%) de uno y dos años de uso.

Fecha de embotellación: Diciembre del 2004.

Descripción del vino

Visual: Color rubí semi intenso, reflejos de cerezos oscuros.

Nariz: Destaca atractivos aromas a frutas maduras como la mora y cereza negra. Con notas florales de violeta, y también de roble, pimienta negra, nuez moscada y vainilla.

Boca: Ataque amplio que da paso a un paladar medio redondo y lleno. Presencia de suaves taninos, de mucha elegancia y un agradable equilibrio entre la acidez y el alcohol.

Este vino exhibe la sinergia entre estas dos grandes cepas. El Syrah brinda intensidad y estructura, mientras que el Malbec entrega

el color, la complejidad aromática y un cuerpo voluminoso. El resultado es un vino extraordinariamente intenso, frutal y voluminoso. Ha sido criado en barricas para complementar los sabores de la uva.

Sugerencias

Esta mezcla de Syrah y Malbec se disfruta al beberlo en su juventud, pero también vale la pena una paciente guarda por cuatro o cinco años. Buen complemento para platos condimentados como la comida asiática, al igual que con aves como el ganso y faisán acompañados por verduras verdes como rúcula, berros y espárragos. Servir a 18°C.

BOTALCURA
WINERY • CHILE

WWW.BOTALCURA.CL

