

COTA 500

SYRAH

La altura, los colores, los cielos, y sus terroirs tan especiales, es lo que nos entrega este cordón montañoso llamado cordillera de los andes.

Andes Plateau nace como una búsqueda incansable, por mostrar altura, con vinos frescos, fáciles de tomar, y con sentido de montaña.



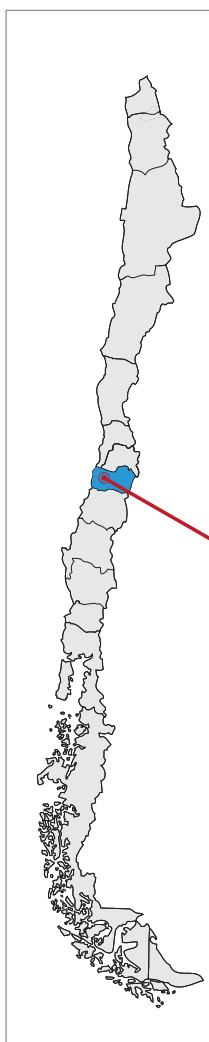
SUELOS: Es una mezcla de suelos de origen aluvial (Proveniente de río), con origen coluvial (Proveniente de montañas), lo que permite una excelente infiltración de agua, y que es fundamental para que esta variedad crezca de manera equilibrada.

CLIMA: Pueden existir una variación importante de temperatura por su altura, logrando tener temperaturas en verano de hasta 4 °C menos respecto del centro de Chile, lo que se traduce en una madurez mucho más equilibrada. En el viñedo no deshojamos, debido a que es una variedad tinta sensible al golpe de sol.

VINIFICACIÓN: Para esta variedad usamos un 30% de escobajo en la fermentación de los vinos, ayudando mucho a la boca del vino y a la tipicidad de la variedad. Las levaduras son nativas y no se añade ningún producto químico en la vinificación, solo un poco de anhídrido sulfuroso antes de embotellar.

GUARDA EN BARRICAS: 9 a 11 meses dependiendo del comportamiento de la vendimia cada año.

GUARDA EN BOTELLAS: 3 meses antes de salir a mercado



INFORMACION TECNICA

Valle: Valle del Cachapoal, Sector Coya

Variedad: Syrah

Alcohol: 113,8

PH: 3,51

Ac. Total: 5,5

Az. Residual: 3,25

Rendimiento del viñedo: 2 kg/planta.

Superficie de plantación: 3 hás.

UBICACIÓN DE VIÑEDOS

● *Valle Cachapoal / Chile*