



Patagón

GRAN RESERVA

SYRAH - CABERNET SAUVIGNON

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle Colchagua
COMPOSICIÓN	Syrah 55% - Cabernet Sauvignon 45%
ALCOHOL	14° GL
ACIDEZ TOTAL	5 ± 0.2g/L (Expresada como ác. tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L

CLIMA

Clima templado cálido con régimen de lluvias de tipo mediterráneo, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche, consecuencia de las proximidades del océano Pacífico (80 km) y de la Cordillera de los Andes (60 km). La fresca brisa costera que los viñedos reciben durante la tarde ayuda a mantener temperaturas moderadamente cálidas en verano. La precipitación anual promedia 600 milímetros, con lluvias que se concentran principalmente en los meses de invierno.

VIÑEDOS

Año de plantación: 2000
Sistema de conducción: Espaldera vertical
Densidad: 5.000 plantas/ha
Rendimiento: 6-10 ton/ha
Tipo de cosecha: Cosecha manual con doble selección en origen. Segunda quincena de abril.
Suelo: Suelos franco arcilloso con coluvión granítico proveniente de la erosión del cerro.

VINIFICACIÓN

Maceración: 20-25 días, incluyendo maceración pre fermentativa por 4 días a temperaturas inferiores a 10°C.
Extracción: Remontaje tradicional.
Fermentación: Iniciada por levadura seca activa (Bayanus), a temperaturas entre 25°C y 28°C.
Guarda: 12 meses en barricas de roble americano y francés.

NOTAS DE CATA

Aspecto: Color rubí profundo con reflejos rojo intenso.
Nariz: Notas a frutilla madura, pimienta blanca, clavo de olor, bosque y vainilla.
En boca: Vino jugoso en boca, con buen balance, que termina sobre notas especiadas.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Ragú de Cordero.