



# Sibaris

**VARIEDAD:** 60% Syrah - 30% Carignan - 10% Grenache  
**VENDIMIA:** 2016  
**ALCOHOL:** 14%

## ORIGEN

Cauquenes, Valle del Maule.

## VIÑEDOS

**Suelos:** El valle del Maule se ubica a 350 kilómetros al sur de Santiago y es la región vitivinícola más grande de Chile. Para este vino se seleccionaron viñedos de nuestro fundo La Rioja, en Cauquenes, los cuales fueron plantados en el año 2007.

El viñedo tiene suelos profundos con textura variable. Mientras que la mayor parte de la capa superior del suelo consiste en arcilla con alto contenido de sílice, en el subsuelo encontramos granito parcialmente erosionado e incluso cuarzo. Estas características permiten una buena retención de agua, liberándola lentamente a medida que la vid lo necesita y permite una adecuada madurez de estas tres variedades mediterráneas, que se cosechan cada uno por separado.

**Clima:** La región tiene un clima templado cálido, con veranos generalmente calurosos y secos con temperaturas diurnas que oscilan entre 28 ° -30 ° C (82 ° -86 ° F) y noches frías de 8 ° -11 ° C (46 ° -52) F). El otoño es fresco y húmedo, con una precipitación total que oscila entre 250 mm y 500 mm, dependiendo de la zona.

## VINIFICACIÓN

**Recepción:** Las uvas Garnacha fueron cosechadas manualmente a principios de abril; las uvas Syrah a fines de marzo; mientras que las uvas de Carignan fueron recolectadas a mediados de mayo y cuidadosamente transportadas a la bodega en cajas de 12 kilos. El



proceso comenzó con una rigurosa selección de racimos. Después de despallillar, fueron a una mesa vibratoria, donde las uvas fueron cuidadosamente seleccionadas y cualquier bayas verdes o deshidratadas fueron eliminadas antes de que entraran en la trituradora. Después de la trituración, las uvas fueron transportadas por gravedad a un tanque de acero inoxidable, donde se sometieron a una maceración en frío pre-fermentativa en condiciones anaeróbicas durante 5 días a 6 ° C-8 ° C.

**Fermentación:** La fermentación comienza con el uso de levaduras seleccionadas y es primordial mantener un estricto control de temperatura para asegurar que no supere los 28 ° C, preservando así los aromas. Una vez que termina la fermentación, se realiza una maceración post fermentativa corta para mejorar la estructura y la polimerización de los taninos. El tiempo total en el tanque es de 20 a 25 días.

Luego, cada vino se transfiere a barricas de roble francés (15% nuevo, más el segundo y tercer uso), donde tiene lugar la fermentación maloláctica y el vino envejece durante 12 meses en barricas de roble francés.

## NOTAS DE CATA

Este potente ensamblaje de cepas mediterráneas 60% Syrah-30% Carignan-10% Grenache refleja su origen y muestra la concentración y la estructura de cada variedad. Tiene un color rojo profundo con tintes violáceos. En nariz, tiene aromas muy complejos, de moras, ciruelas, arándanos, más toques minerales. En boca tiene taninos firmes, y maduros; con buena estructura y rica acidez; acompañado de frutas maduras, especias, y con notas florales, en un largo y sensual final.

Disfrutar desde ahora hasta los próximos 5 años.

## ENÓLOGO

Pilar Díaz