



WINES

BY JP MARTIN

RUMAY

SYRAH 2023

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El Syrah RUMAY viene de viñedos plantados en el año 2003, cuando se iniciaban algunos de los proyectos vitivinícolas en el Valle del Limarí, de la mano de Agrícola Río Negro. Los viñedos (material clonal seleccionado) se encuentran en la meseta sur del Limarí, a unos 30 kilómetros del océano Pacífico. Están sobre un suelo de origen aluvial, arcilloso, con bastantes piedras redondeadas y presencia de calcáreos.

APELACIÓN

Valle del Limarí.

ELEVACIÓN	DISTANCIA AL MAR	AÑO DE PLANTACIÓN
247 msnm	30 km	2003

TIPO DE UVA

100% Syrah

TIPO DE PLANTACIÓN

Espaldera simple/rendimientos de 8.000 kilos por hectárea.

DESCRIPCIÓN DEL VINO

El Syrah RUMAY tiene notas a cenizas y cerezas negras. Tonos ahumados y hojas de té negro. El cuerpo es firme gracias a su estructura de taninos. Es de acidez jugosa y la barrica se ha integrado de buena manera. Tiene buen final y destaca su carácter varietal.

VINIFICACIÓN

Cosecha manual en bandejas de 10 kilos. La fermentación duró 7 días y una vez terminada se dejó en maceración post fermentativa por 13 días. El vino gota junto con la prensa se decanta de manera natural por 30 días. Posteriormente va a crianza por 12 meses en distintos tipos de barricas.

FECHA DE COSECHA	EMBOTELLADO	No. DE BOTELLAS
13 de abril de 2023	Octubre de 2024	4.150 botellas de 750 cc

CRIANZA

12 meses en barricas francesas de 400, 350, 300 y 225 litros, además de huevos de cemento.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13,3%	3,53	5,45	2,84 gr/L