



Arboleda

## SYRAH 2014



### ORIGINE

**Appellation:** Valle de Aconcagua

**Vignoble:** Las Vertientes

**Sol:** Varie de piémont argileux à des terrasses à pierrosité importante.

**Climat:** Méditerranéen avec longue saison sèche et pluies hivernales.

### COMPOSITION

100% Syrah

### ANALYSE

**Alcool:** 14%

**Ph:** 3,56

**Acidité Totale:** 6 g/L Acide tartrique

**Sucre Résiduel:** 2,56 g/L

### VINIFICATION

Les fruits ont été fermentés dans des cuves en acier inoxydable entre 7 à 13 jours à des températures variant de 23 °C à 28 °C.

### VIEILLISSEMENT

**Élevage:** 12 mois en fûts de chêne français, dont 10% neufs.

**Potentiel de vieillissement:** 4 à 8 ans, dépendant des conditions du cellier.

### NOTES DU MILLÉSIME

Dans les vignobles de Las Vertientes, le millésime 2014 met en avant les conditions climatiques habituelles de la région.

Les températures relevées entre octobre et avril se sont maintenues à des niveaux comparables aux moyennes historiques, avec une absence totale de pluie.

Les bonnes conditions climatiques du printemps ont été propices à la maturation saine et équilibrée du raisin, et lui ont permis d'être bien protégé lors de la courte vague de chaleur qui a frappé en janvier et de se développer jusqu'à maturité.

### COMMENTAIRES DE L'OENOLOGUE

De couleur violet rouge foncée, cette Syrah séduit par ses arômes de fruits rouges frais, de bleuets et d'épices. De subtiles notes d'encens ajoutent de la complexité et du caractère. Son agréable texture et ses tanins à grains fins flattent le palais et s'harmonisent avec l'intensité de la fraîcheur fruitée. Ce vin est structuré, de corps moyen, et avec en bouche une finale persistante.