



LA JUNTA

D.O. CURICÓ • CHILE

**SYRAH 65%
CARMÉNÈRE 35%**
**MOMENTOS, RESERVA
2020**

D.O. Valle de Curicó
PH: 3,75
Acidez: 5,25 gr/lit
Alcohol: 13,5°
Azúcar residual: 3,60 gr/lit
Rendimiento por ha: 10 tons.



Nuestro Syrah Carmenère es de un color rojo-violáceo intenso, de gran vivacidad. En nariz despliega aromas de frutos negros maduros y nota ahumadas muy propias del Syrah, las que se entrelazan con frutos rojos y algo de chocolate aportado por el Carménère. En boca muestra taninos firmes y sedosos, con cuerpo y estructura media. Envejecido en barrica de roble francés.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano durante el mes de abril y trasladadas a la bodega en bins, donde fueron cuidadosamente molidas y llevadas a estanques de acero inoxidable. Aproximadamente un 80% de la fruta se sometió a una maceración en frío a 10° Celsius, por cinco a siete días para obtener mayor color y una mejor extracción de sabores frutales. La fermentación alcohólica se realizó a temperaturas de entre 28° y 30° Celsius con tres remontajes diarios.

La duración de la maceración posfermentativa dependió del desarrollo individual de cada lote y el contacto con los orujos se prolongó por quince a veinte días. Luego de esta maceración el 70% del vino fue envejecido por aproximadamente seis meses, en barricas de roble francés y un 10% en barricas americanas, de una antigüedad de dos años para ayudar a redondear el vino y contribuir con la redondez de los taninos. Una vez que la mezcla final fue elaborada, el vino fue decantado en forma natural y levemente filtrado antes de ser embotellado.

PREMIOS



MARIDAJE



Filete
Mignón



Queso
Manchego



Vegetales
Asados

TEMPERATURA SUGERIDA

16 a 18° C

POTENCIAL DE GUARDA

4- 5 Años.



Bottles of La Junta use 40% of recycled glass and recycled cardboard boxes for packaging

LAJUNTAWINES.COM