



MARAY

SIRKA 2013

90% SYRAH 10% CABERNET SAUVIGNON

ORIGEM

Este vinho foi produzido inteiramente a partir de uvas de nossas próprias vinícolas, localizadas na área costeira do vale de Limarí, no norte do Chile.

VINÍCOLA

As uvas são provenientes dos melhores setores da nossa vinícola, que existe desde a fundação de Tabali. As vinícolas foram plantadas em 1997 e apenas 3,39 hectares de um total de 180 hectares são classificados para serem utilizados para este vinho ultra premium exclusivo. Uma vasta pesquisa geológica na área costeira de Limarí nos proporcionou uma profunda compreensão do tipo de solo dessa área. Esse conhecimento nos ajudou a identificar e separar essa pequena área com condições verdadeiramente únicas. O solo consiste em uma mistura de argila, cascalho e calcário, todos em perfeito equilíbrio para dar à fruta um ótimo caráter, concentração e qualidade. Excelente penetração das raízes é um resultado do tipo de argila, a quantidade de cascalho e a alta concentração de calcário. Devido às circunstâncias naturais ideais que permitem a penetração profunda das raízes, as videiras são capazes de controlar a disponibilidade de água durante a estação. A alta concentração de calcário nos solos confere aos vinhos um incrível frescor e sublime mineralidade.

CLIMA

As vinícolas são plantadas a 29 km do Oceano Pacífico, o que exerce grande influência sobre as temperaturas do vale de Limarí, devido às fortes brisas diárias, refrescando a área e tornando-a muito adequada para o cultivo de uvas. Além disso, as espetaculares condições fitossanitárias das uvas devido à ausência de chuva durante a época de colheita fazem desta área um paraíso para videiras e uvas de boa qualidade.

PRODUÇÃO

Desde a poda até a colheita, todo o trabalho realizado na vinícola é realizado sob a cuidadosa supervisão da equipe de viticultura e vinificação, a fim de produzir os frutos da melhor qualidade possível. A fruta foi colhida manualmente nos dias 17 e 18 de maio e posteriormente colocada em caixotes de 20 kg para evitar danos às uvas. Os cachos foram selecionados manualmente antes de irem para o desengaçador, onde as uvas foram separadas dos caules. Depois de passarem pelo desengaçador, as uvas foram novamente selecionadas manualmente. Por fim, apenas as melhores uvas foram enviadas para pequenos tanques de aço inoxidável

para iniciar o processo de fermentação. A vinícola é construída de maneira que a fruta e o vinho sejam transportados por gravidade. A vinícola tem como objetivo evitar bombeamento desnecessário e depende da natureza para fazer o trabalho sempre que possível. Cerca de 30% das uvas foram fermentadas em barricas francesas com bagas inteiras e perfuradas diariamente para produzir uma maior expressão de frutas.

ENVELHECIMENTO

O vinho foi envelhecido por 18 meses em barricas de carvalho francês: 90% novo e 10% de terceiro uso.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho escuro com notas violetas. Este vinho elegante lembra cerejas e mirtilos, juntamente com violetas, pimenta preta, toques de fumaça e tem um caráter picante. Encorpado e bem equilibrado, com uma intensa concentração de frutas. Os taninos são aveludados, sutis e densos ao paladar. O carvalho é perfeitamente integrado com a fruta, dando ao vinho complexidade e profundidade extra. Lindamente longo e com um final suave.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Enólogo: Juan Carlos Coderch
Variedades: 90% Syrah 10% Cabernet Sauvignon
Rendimento: 3.500 kg por ha
Colheita: meados de maio
Teor alcoólico (Vol%): 14%
PH: 3.44
Acidez Total: 3,72 g/l (Ácido tartárico: 5,7 g/l)
Açúcar residual: 3,2 g/l

MARAY
wines



www.maraywines.com