

# Carabantes

## 2002

Syrah Chile

Tipo	Vino tinto
Cepaje	Syrah 85% Cabernet Sauvignon 10% Petit Verdot 5%
Clasificación	Denominación de origen "Panquehue, Valle de Aconcagua, Chile"
Producción	28.000 botellas
Producción por hectárea	9 t; 1,7 kg por vid
Altitud	500 m arriba del nivel del mar
Sistema de conducción de la vid	Guyot doble
Densidad	5208 por hectárea
Fecha de la vendimia	27 de marzo de 2002
Vinificación	Al aplastamiento doble y al desgrane síguense 20 días de maceración en frío. Luego vienen la fermentación y 10 días de maceración posfermentativa seguidos de 6 meses de envejecimiento en barricas (75% francesas, 25% americanas).
Fermentación	En cubas de acero inoxidable de 100 HI
Envejecimiento	6 meses en barricas de Bordeaux de 225 HI
Embotellamiento	Octubre de 2002
Porcentaje de grado alcohólico	13.5%
Ácido tartárico	5,21 gramos/litro
PH	3.62
Color	Rojo rubí con algunos reflejos de púrpura
Aroma y bouquet	Intenso con buena complejidad. Al inicio predominan los aromas de frutos de bosque, arándanos, frambuesas, perfumes de flores tales como la violeta con un toque de yerbas aromáticas que evocan la rosa mosqueta, las hojas de té seco, laurel, regaliz, aromas de especias como la pimienta blanca finalizando con menta.
Gusto	En inicio dulce, amplio y fresco con un buen volumen y taninos maduros con un final placentero.
Temperatura de servicio	17-19°C
Conservación	De tres a cuatro años. Beber preferentemente dentro de dos años para degustar toda la intensidad de la fruta.



**Viña von Siebenthal**

Viña von Siebenthal SA | Calle O'Higgins | S/N Panquehue | Valle de Aconcagua | Chile  
Tel. + Fax: +56 (0)34 59 18 27 | info@vinavonsiebenthal.com | www.vinavonsiebenthal.com