

# TUNQUEN

## COOL COASTAL WINES

ATTILIO AND MOCHI  
PASSIONATE  
WINEMAKERS

**Ubicación** Casablanca está localizada en la zona central de Chile, a lo largo de la Ruta 68, que une Santiago a Valparaíso, Patrimonio Histórico por la UNESCO. Las uvas de este vino, vinieron de un viñedo ubicado en la parte occidente del Valle, uno de los sectores más fríos. El suelo es granítico con una capa superior arcillosa.

**Clima** Casablanca tiene un clima mediterráneo. La estación de crecimiento es esencialmente seco, pero el Valle es famoso por las nieblas matinales que trae la Corriente de Humboldt. Este es el factor clave que mantiene la temperatura baja en la zona y causa un período de maduración muy lento para las uvas.

**Temporada 2011** Un invierno muy frío y heladas en la primavera de 2010 abrieron pasaje a un verano de temperaturas moderadas en 2011. Esta también fue una temporada bastante seca, con 210mm de lluvias, bastante por debajo de la media del Valle. Estas condiciones provocaron una reducción natural en los rendimientos de las parras y las condiciones óptimas de las uvas llegaron con dos semanas de retraso en relación a los años normales.

**Winemaking** Las uvas provienen de un cuartel ubicado en una pequeña colina. Hemos cosechado por el 9 de mayo, y la selección fue manual. Debido a que este ha sido un año muy frío, preferimos sacar todos los tallos a 100% de los racimos. Una maceración en frío con remontajes durante 6 días extrajeron aromas muy fragantes. La fermentación se llevó a cabo en pequeños bins de 1.000L, con pisoneos y remontajes. Elegimos utilizar levaduras salvajes y temperaturas alrededor de 27°C. Cuando la fermentación terminó, bajamos la temperatura y realizamos una maceración extendida con remontaje una vez al día. Elevado a barricas francesas de 3 a 5 años, el vino se benefició de la maloláctica natural, y lo dejamos madurar durante 12 meses. No utilizamos barricas nuevas en su crianza.



## TUNQUEN 2011 SYRAH CASABLANCA VALLEY ■ CHILE COOL COASTAL VINEYARD

### 12 BARRICAS PRODUCIDAS

UN INVIERNO MUY INTENSO Y FUERTES HELADAS EN LA PRIMAVERA, DIO PASO A UN VERANO DE TEMPERATURAS MODERADAS EN LA TEMPORADA 2011. ESTAS CONDICIONES LLEVARAN LAS UVAS A DESARROLLAR SU PLENITUD CON DOS SEMANAS DE RETRASO EN RELACIÓN A LOS AÑOS NORMALES, Y SOLAMENTE EN 9 DE JULIO ESTÁBAMOS SEGUROS DE COSECHAR. LAS UVAS FUERON SELECCIONADAS MANUALMENTE Y DESPALLADAS. EL MOSTO PERMANECIÓ EN BAJAS TEMPERATURAS CON REMONTAJES POR SEIS DÍAS. LA FERMENTACIÓN FUE NATURAL, Y UNA MACERACIÓN EXTENDIDA CON PISONEOS GARANTIZÓ UNA LINDA EXTRACCIÓN DE COLOR Y TANINOS. LLEVADO A BARRICAS FRANCESAS DE TRES A CINCO AÑOS, LOS 12 MESES DE CRIANZA REDONDEARON LOS TANINOS Y ENTREGARON EXQUISITAS NOTAS A ESPECIAS. FRESCO Y VIBRANTE, CON NOTAS MUY FRUTADAS Y MINERALES, ESTE ES UN GRAN SYRAH PARA NOSOTROS

  
Marcos Attilio

  
Angela Mochi

### Notas de Marcos y Angela

*Este Syrah es elegante, vibrante, con un rico frescor que refleja sus orígenes fríos. En nariz hay especias exóticas, frutas negras y notas minerales. Es un gran vino para acompañar con comida.*

Alcohol 14 GL  
Azúcar residual 1,3g/L  
Acidez (tartárica) 5,7g/L  
pH 3,4



[www.TunquenWines.com](http://www.TunquenWines.com) / [info@tunquenwines.com](mailto:info@tunquenwines.com) / +56 (9) 73882671



Facebook.com/TunquenWines



@TunquenWines