



JP Martin
RUMAY
100% Syrah
2021

El Syrah del Valle del Limarí se destaca por sus típicas notas a frutas negras, tonos ahumados y hojas de té, exhibiendo un color rojo cerezo profundo. Con taninos firmes, jugosa acidez e intenso cuerpo, este Syrah es un clásico representante del Valle del Limarí.

Los viñedos, ubicados a 30 kilómetros del océano Pacífico, cuentan con suelos aluviales arcillosos, piedras redondeadas y motas calcáreas, caracterizados por su baja fertilidad y buena retención de humedad. Plantado en 2003 por la agrícola Río Negro, el viñedo sigue principios de vinificación cuidadosa. La uva, despallada en un 70%, experimenta una maceración en frío de 4 días. La fermentación, con levaduras nativas, dura 7 días, seguida de una maceración post fermentativa. Tras una decantación natural, el vino envejece en barricas francesas de 400 litros. La mezcla final se realiza en cuba y se embotella sin filtrar, con la mezcla final llevada a cabo en agosto de 2022 y el embotellado en septiembre de 2022.

Denominación de Origen:
D.O Valle del Limarí, Coquimbo

Tipo de Suelo:
Origen aluvial, arcilloso piedra redonda y moteados calcáreos.

Tipo de Uva:
100% Syrah

Alcohol:
13,5 %

Ph / Acidez:
3,5 / 5,4 g/l

Azúcar Residual:
1,95 g/l