



Syrah

D.O. Valle de Rapel

VARIEDAD: Merlot

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% Vol.

VINIFICACIÓN:

Fermentación alcohólica entre 27° a 29°, para obtener mejor color y estructura. Se completa y complementa con fermentación maloláctica. El vino luego pasa por 6 a 8 meses en barricas francesas de 2do a 4to uso.

LIMPIEZA Y FILTRADO:

Una vez que la mezcla esta lista, el vino es suavemente aclarado y estabilizado a bajas temperaturas, siempre y cuando fuese necesario.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE:

Pastas como Raviolos, Pizzas Margarita y Española, quesos y chocolates afrutados.

ENÓLOGO:

JOSE TOMAS CORREA LISONI

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO:

Color Rojo con tonos rubies. El trabajo enológico y su mayor inclusión de madera, aportan aromas especiados y de frutas del bosque. La acidez es más alta, los taninos marcantes, presentes y un final con notas dulces. Nuestra Línea de Reserva, se caracteriza por predominancia de fruta sobre madera, que si bien es más presente, el ideal es un vino fácil de beber y disfrutar. Beber idealmente a 18°.

Descomplicados

Jantar em 04/02/2020