



Syrah

2018

**Notas de Cata:**

De color rojo Rubi con matices suaves. En nariz es aromático y ofrece notas a cerezas negras y toques a cuero. En boca es fresco, de agradable acidez, taninos firmes y notas a frutas negras y caramelo.

**Cepas:**

100% Syrah

**Origen:**

100% de uvas provenientes de viñedos propios con D.O Valle de Colchagua, producido y embotellado en origen.

**Vinificación:**

Selección manual del racimo previo al despalillado. Maceración pre-fermentativa por 4 a 5 días entre 3 a 5°C. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable por 15 días a una temperatura entre 28°C y 30°C. Maceración post-fermentativa por 3 días. Descubado y fermentación maloláctica

**Guarda:**

20% envejecido en barricas de roble francés de segundo uso por 4 meses.  
80% en estanques de acero inoxidable.

**Maridaje:**

Elegancia y frescor caracteriza a este vino, lo que lo hace un perfecto acompañante de guisos y estofados bien condimentados, carnes de caza como la liebre y el jabalí.

