



Reserva
Syrah

2018

Notas de Cata:

Color rubí. En nariz, notas a guindas, ciruelas y cuero. En boca, frutas negras taninos firmes, muy buena acidez, excelente cuerpo y concentración. Largo final.

Cepas:

95% Syrah, 5% Viognier.

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 6 días a 6°C. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable por 17 días a 28°C-30°C. Maceración post-fermentativa por 12 a 14 días. Descubado y fermentación maloláctica.

Guarda:

55% envejecido en barricas de roble francés por 8 meses. 45% en estanques de acero inoxidable.

Maridaje:

Este Syrah armoniza perfectamente con cordero al palo, asado de tira a la cacerola, puré de camote, confit de jabalí y carnes rojas a la grilla.

