

RESERVE SYRAH



Descripción

<i>Mezcla</i>	90 % Syrah , 10 % Cabernet Sauvignon
<i>Región</i>	Valle del Maipo
<i>Cosecha</i>	2004 - 2003 - 2002

Cosecha y Producción

La uva se cosechó a mano y fue cuidadosamente seleccionada antes de ser prensada. Luego se produjo el período de maceración en frío en contacto con la piel durante 15 días. La fermentación se llevó a cabo en estanques de acero inoxidable entre 25° y 27°. 70% del vino fue traspasado a barricas de roble francés y americano y el 30% permaneció en estanques, donde la fermentación maloláctica se produjo naturalmente. El vino tuvo 10 meses de guarda y no se realizó filtrado, posterior a ser embotellado permaneció durante 6 meses antes de su comercialización.

Comentarios del Enólogo

Color ciruela oscuro, aroma a castañas y chocolates al principio y luego se abre a violetas, dulce de cerezas, frambuesas y frutillas, toques a moka y especias. Exquisito sabor a confite de castañas en crema espesa de vainilla. Viva acidez y finos taninos.

Análisis Técnico

<i>Alcohol</i>	14.4 %Vol
<i>Acidez</i>	3,50 g/l
<i>Azúcar</i>	2,79 g/l
<i>PH</i>	3,65

Comidas Sugeridas

Disfrute este vino con carnes rojas especiadas, comida condimentada y quesos de sabores fuertes.