

Gran Reserva

Syrah 2009



Viñedos

Proviene del viñedo La Concordia ubicado en Cauquenes, valle del Maule. Sus suelos son de tipo granfíticos, arcillosos terracota y el clima es seco y cálido. Lo que proporciona un lugar ideal para el cultivo de tintos estructurados, largos y persistentes.

Vinificación

Se cosecha manualmente. Se realiza una selección manual de racimos y bayas. Antes de la fermentación, el mosto es macerado en frío. Se realiza la fermentación y luego una maceración pelicular de post fermentación, el vino se guarda y envejece en barricas de roble americano por 14 meses.

Notas de Cata

Color: rojo intenso y profundo con matices violeta, brillante y luminoso.

Aroma: a hierbas frescas, pimienta negra, frutos rojos y negros, ciruela, mora y algunos aromas carneos, tostado con notas a vainilla y dulce de leche.

Sabor: es un vino de buen cuerpo, estructurado de agradables y complejos sabores, de potencia y taninos dulces, con una refrescante y equilibrada acidez, de larga persistencia.

Sugerencias de Consumo

Tº: Servir a 16° C.

Maridaje: piezas de caza menor, cordero, jabalí y carnes rojas en general.

Valle del Maule



Maridaje



Carnes rojas

Análisis

Alcohol:	14.5%
pH:	3.26
Acidez Total:	4.15 g/l.
Azúcar Residual:	2.49 g/l.