



## Larkun Syrah

Produtor: Pandolfi Price

O Larkun Syrah é um vinho fermentado e envelhecido por 24 meses em tanques de aço inoxidável em contato com suas borras, sem a intervenção de barris. Vinho é intenso, escuro, profundo e brilhante. A Syrah foi plantada em 2011, em vinhedos localizados na margem norte do rio Larqui, no Vale del Itata. Mistura de diferentes genéticas em solos argilosos, com grande presença mineral e granito decomposto e quartzo. Seu nariz é esfumaçado, mineral com notas de incenso e pimenta preta. Seu paladar é suculento, com taninos jovens e finos, com notas de frutas pretas e ameixas frescas. Um belo exemplar de syrah chileno!!

### Terroir

País: Chile

Região: Vale de Itata

Uva: Syrah

### Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,5%

Amadurecimento: o vinho permanece 24 meses em tanques em contato com as cascas

### Por Murilo

**Visual:** violáceo intenso, brilhante e boa estrutura de cor

**Gustativo:** distinto, estruturado, bom corpo, taninos perfeitos, marcante, equilibrado, gastronômico, complexo, persistente

**Olfativo:** Frutas vermelhas maduras, morango, cereja, framboesa, groselhas + negras como ameixa e mirtilo + com especiarias doces tipo cravo e anis, com um toque achocolatado no final

**Harmonização:** costeleta de cordeiro, carnes vermelhas assadas, carne de caça, carnes grelhadas com batatas rústicas

### Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou + 3 anos

Sempre me questionam qual o nome correto desta uva: é Syrah ou Shiraz?

Já vou respondendo logo: tanto faz! Pode ser chamada ou escrita como Syrah ou Shiraz. Na Austrália, Nova Zelândia e África do Sul normalmente utilizam SHIRAZ. Os franceses e demais países europeus adotam Syrah. Já nos rótulos de Chile, Argentina, Brasil e EUA você encontrará as duas formas. Eu costumo falar Syrah! a Syrah/Shiraz era uma uva que não tinha muito prestígio fora da França, mas hoje é tida como a queridinha da Austrália, por ter se adaptado muito bem àquele *terroir*, mas também é cultivada e reconhecida mundialmente.