



## Syrah Aconcagua Costa- Safra: 2012

**Produtor:** Errazuriz

As uvas para o nosso Aconcagua Costa Syrah vêm da vinha Manzanar, localizado a apenas 12 quilômetros do Oceano Pacífico, e plantado por Errázuriz em 2005 e 2009. O clima é mediterrâneo, adquirindo condições de clima frio graças à sua proximidade com o mar. O solo tem uma fina camada de textura argilosa sobre uma base de argila e rocha metamórfica (ardósia / xisto), fornecendo as notas minerais presentes nos vinhos que são cultivados nestes vinhedos.

### Terroir

**País:** Chile

**Região:** Valle de Aconcagua

**Uva:** 100% Syrah

### Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 13%

**Amadurecimento:** 12% em barricas novas de carvalho francês; 78% em barricas de carvalho francês usadas (segunda e terceiro uso); 10% em stockinger foudres.

### Por Murilo Azevedo

**Visual:** Cor vermelha violeta intensa e brilhante.

**Gustativo:** Na boca o vinho é picante, percebendo uma leve dica de cedro, junto com groselha preta, framboesa e uma dica de blueberry sutil. Com taninos aveludados, acidez refrescante,

**Olfativo:** No nariz, este vinho revela aromas de pimenta rosa, couro, groselha, framboesa fresca, com notas de pimenta, tomilho, louro e tabaco.

**Harmonização:** Parrilada argentina, maminha com vegetais assados, steak a poivre, filé à parmegiana ou massa com molho à bolonhesa.

### Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16/18°

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

### Tempranillo

As uvas foram colhidas entre 19 de março e 13 de abril e transportadas para a adega em caixas de 12 quilos aproximadamente para evitar danificar a fruta, foram cuidadosamente inspecionados em uma mesa de classificação, triturados e depositados em aço inoxidável tanques, as uvas foram submetidas a fermentação com apenas as suas leveduras nativas. O tempo total de maceração (contato com a pele) foi de 12 a 25 dias.