



Terroir

País: Chile

Região: Valle de Aconcagua

Uva: 100% Syrah

Elaboração

Tipos: 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: 16/18º

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.