

COSTA PACÍFICO SYRAH

Intensa coloração vermelha com reflexos violetas. No nariz requintados aromas de framboesa, violeta e chocolate amargo. Este Syrah é suculento de textura cremosa, corpo médio, taninos maduros, boca frutada e boa persistência.



VINHA

Região	Valle Central, Chile
Solo	Aluvial de textura franca
Clima	Mediterrâneo, semiárido
Variedades	Syrah
Colheita	Manual e Seletiva



VINIFICAÇÃO

Maceração pré-fermentativa a frio de 4 dias; Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável, com levedura selecionada e a 24 a 26°C. Tempo total de maceração de 19 dias; Fermentação malolática completa e espontânea em tanques de aço e em barricas; Amadurecimento de 30% do vinho em barricas de carvalho francês e americano por 7 meses e os 70% restantes em aço inox.



ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Coloração vermelho violáceo intenso e brilhante.
Olfato	Aromas intensos de frutas silvestres, framboesa, amora, mirtilo, complexadas com notas de anis e mentol.
Gosto	Volume de boca interessante, de médio corpo, média carga tânica, com prolongado final de boca.



HARMONIZAÇÃO

Acompanha carnes de caça, com ervas ou especiarias, massas e pizzas. Pratos com molhos herbáceos e de textura untuosa, queijos defumados e duros.

