



TARAPACÁ RESERVA

SYRAH

2018

D.O. VALLE DEL MAIPO

VINIFICACIÓN: Una vez que las uvas llegaron a la bodega fueron despalladas y molidas. Luego, la fermentación se realizó por un período de 7 a 10 días en cubas de acero inoxidable manteniendo una temperatura de hasta 26 °C. A continuación, se efectuaron remontajes diarios para facilitar la extracción de taninos y antocianos. El 60% del vino tuvo una crianza de 10 meses en contacto con roble francés. El resto del vino se mantuvo en tanques de acero inoxidable para preservar el componente fresco/frutal. Por último, una vez que los vinos han madurado se hizo la mezcla final.

NOTAS DE CATA:

Aspecto:

Rojo rubí con tintes violáceos.

Nariz:

Destacan aromas a frutas como ciruela y mora, combinados con toques especiados como el laurel y sutiles notas cárnicas. Junto con delicados dejos de vainilla.

Boca:

Vino jugoso y de rica textura con taninos suaves, sedosos y de buen retrogusto.

MARIDAJE:



Carnes rojas y blancas



Quesos de cabra y quesos fuertes

TEMPERATURA DE SERVICIO: 17 °C