

## TARAPACÁ VARIETAL

### MALBEC - SYRAH

D.O. VALLE CENTRAL



**VINIFICACIÓN:** Una vez que las uvas llegaron a la bodega fueron despalilladas y molidas. A continuación, la fermentación alcohólica se realizó en tanques de acero inoxidable, por un período de 7 días a temperaturas que oscilaron entre los 26 y 28 °C. Luego, durante la fermentación alcohólica se efectuaron remontajes diarios que fueron disminuyendo su frecuencia, de manera de obtener buena extracción de taninos y antocianos pero a la vez mucha suavidad. Finalmente, el vino permaneció durante 2 y 3 meses en contacto con roble francés y americano.

**NOTAS DE CATA:**

**Aspecto:**

Rojo rubí con tintes violáceos.

**Nariz:**

Aromas a frutos rojos y negros maduros como arándanos y frambuesas, acompañados de notas florales mezcladas con especias y tostados propios de la madera.

**Boca:**

Cuerpo medio con taninos presentes, suaves y estructurados.

**SUGERENCIA DE MARIDAJE:**



Aves de caza



Cordero



Quesos fuertes



Platos exóticos  
condimentados

**TEMPERATURA DE SERVICIO:**

16- 18 °C