

TARAPACÁ VARIETAL

SYRAH

D.O. VALLE CENTRAL



VINIFICACIÓN: Una vez que las uvas llegaron a la bodega fueron despalladas y molidas. Luego, 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. Durante la fermentación 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 en contacto con roble francés y americano durante 2 y 3 meses.

NOTAS DE CATA:

Aspecto:

Rojo rubí con tintes violáceos.

Nariz:

Gran carácter varietal donde destacan aromas a frutos rojos y negros maduros tales como las frambuesas y las moras, mezclados con leves toques a vainilla.

Boca:

Gran estructura con taninos robustos y elegantes.

SUGERENCIA DE MARIDAJE:



Carnes



Quesos fuertes



Comidas
condimentadas

TEMPERATURA DE SERVICIO:

16 - 18 °C