

### **MONTES ALPHA Syrah 2009**

---

*Proveniente de nuestra propiedad La Finca, en el valle de Apalta, Montes Alpha Syrah nos demuestra cuán promisorias son las laderas del Valle de Apalta, proporcionando una localización perfecta para controlar el vigor natural de las parras de Syrah mientras preservan su característica elegancia*

*De un color rubí intenso, posee un gran aroma con notas florales, de tabaco y de cuero.*

*El rendimiento es muy bajo; tan sólo 6 toneladas por hectárea (2.4 tons por acre). Este vino ha sido envejecido en barricas francesas por un año y ha sido sometido a una muy tenue filtración. Aurelio ha agregado un 7% de Cabernet Sauvignon para mejorar la estructura del vino y 3% de Viognier a la mezcla final para entregarle aromas florales y suavizar su paladar*

*Un vino fuerte y corposo al paladar, con taninos suaves y maduros. Su retrogusto es largo y elegante.*

*Un Syrah soberbio!*

### **Ficha Técnica**

---

**Denominación de Origen:**

Valle de Santa Cruz, Colchagua. Viñedos de Apalta.

**Envejecimiento en Encina:**

12 meses en barricas de roble francés.

**Filtración:**

Un tenue filtrado.

**Rendimiento del Viñedo:**

6 toneladas por hectárea.

**Variedad de Uvas:**

90% Syrah, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Viognier.

**Recomendaciones de Guarda:**

Puede ser disfrutado ahora o guardado por hasta 5 años.

**Decantación:**

Se recomienda decantar a lo menos 30 minutos



[www.monteswines.com](http://www.monteswines.com)

*Brandade de bacalhau. Almoço em 24/06/2012, com Filhão & Cias.*