



BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD

SYRAH POR ESCUDO ROJO VALLE DEL MAIPO

SITUACIÓN GEOGRÁFICA



VIÑEDO

TERRUÑO

ESTE VINO PROCEDE DEL "VALLE DEL MAIPO", SITUADO A 30 KM. AL SUR DE SANTIAGO. ESTE VALLE IDEALMENTE SITUADO AL PIE DE LA CORDILLERA DE LOS ANDES, OFRECE A LA SYRAH CONDICIONES IDEALES PARA SU CULTIVO. BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD MAIPO CHILE HA SELECCIONADO LOS VIÑEDOS DEL "VALLE DEL MAIPO" POR SUS SUELOS DE NATURALEZA ROCOSA Y SU CLIMA TEMPLADO. LA ASOCIACIÓN ENTRE EL CALOR DIURNO Y EL FRESCOR NOCTURNO DE LAS CIMAS ANDINAS FAVORECE LA PLENA MADURACIÓN DE LA SYRAH.

SELECCIÓN PARCELARIA

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD MAIPO CHILE APLICA UNA RIGUROSA POLÍTICA DE SELECCIÓN PARCELARIA EN SUS PROPIOS VIÑEDOS, SITUADOS ALREDEDOR DE LA BODEGA, PERO TAMBIÉN EN LOS MEJORES TERRUÑOS DE SUS SOCIOS VITICULTORES. ASÍ, SE SELECCIONAN LAS PARCELAS DE MAYOR CALIDAD Y SE LAS SOMETE A UN CUIDADOSO SEGUIMIENTO A LO LARGO DE TODO EL AÑO DE ACUERDO CON UN ESTRICTO PLIEGO DE CONDICIONES Y BAJO EL CONTROL REGULAR DE NUESTROS ENÓLOGOS.



*Fruta negra, pimienta negra,
roble envejecido
Fresco y largo final*

VINIFICACIÓN

TODAS LAS ETAPAS DE VINIFICACIÓN SON REALIZADOS EN LA BODEGA BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD MAIPO CHILE, SITUADO EN EL CORAZÓN DEL "VALLE DEL MAIPO". SU ESTILO ARQUITECTÓNICO MEZCLA DE MADERA Y ACERO, SIMBOLIZA LA ALIANZA ENTRE LAS TECNOLOGÍAS MÁS RECIENTES Y LA GRAN TRADICIÓN VITÍCOLA BORDELESA

VENDIMIA MANUAL

LAS UVAS SE VENDIMIAN A MANO Y A CONTINUACIÓN SE CONDUCEN A LA BODEGA DE BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD MAIPO CHILE, SITUADA EN EL CORAZÓN DEL "VALLE DEL MAIPO". MARIDANDO MADERA Y ACERO EN UN ESTILO ARQUITECTURAL, LA BODEGA OFRECE INSTALACIONES A LA VEZ MODERNAS Y DE UNA GRAN TRADICIÓN VITIVINÍCOLA.

FERMENTACIÓN CONTROLADA Y MACERACION POSTFERMENTATIVA

ESTE SYRAH POR ESCUDO ROJO SE BENEFICIA DE UNA VINIFICACIÓN "A LA BORDELESA", FAVORECIENDO LA EXTRACCIÓN DE LA FRUTA Y LA OBTENCIÓN DE UNA ESTRUCTURA TÁNICA SUAVE Y EQUILIBRADA.

CRIANZA

CRIANZA EN BARRICAS

EL VINO SE CRIA EN BARRICAS DE ROBLE DE UN AÑO DE ANTIGÜEDAD, DURANTE UN PERIODO DE 6 A 8 MESES ANTES DE SER EMBOTELLADO.

VARIEDAD

ESTE VINO SE ELABORA AL 100% CON LA MISMA VARIEDAD A PESAR DE QUE LA LEGISLACIÓN CHILENA SÓLO OBLIGA AL 75%. RESPONSABLE DE VINOS DE EXTREMA CALIDAD, LA SYRAH OFRECE UNA RIQUEZA TÁNICA Y UN POTENCIAL AROMÁTICO NOTABLES QUE MEJORAN CON EL TIEMPO.

SERVICIO

TEMPERATURA DE SERVICIO: 15-17°C

MARIDAJE PLATOS-VINOS

COSTILLA DE BUEY A LA PROVENZAL, CONEJO AL TOMILLO, CAVIAR DE BERENJENA CON ESPECIAS.

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD, MAIPO CHILE

Prova durante a IV Curitiba Expo Vinhos em 27/08/2012.