

AYLLA RESERVA SYRAH 2010



Após 1 ano de pesquisa para importarmos uma nova linha de produtos Chilenos, a BERENGUER agora apresenta os novos vinhos AYLLA RESERVA.

O Nome Aylla significa "Nove" em Mapuche, língua indígena Chilena e representa o ano de abertura da Berenguer. Os 12 pássaros do rótulo representam o ano 2012, ano de lançamento do produto no Brasil.

São vinhos de diversas Regiões do Chile, buscando o melhor de cada variedade para que você possa desfrutar excelentes vinhos com preços acessíveis.

Os vinhos AYLLA RESERVA são produzidos exclusivamente para a BERENGUER que importa e distribui os mesmos em todo o Brasil.

A Linha completa possui 5 rótulos RESERVA. São eles : Aylla Reserva Pinot Noir do Vale do Curicó, Aylla Reserva Malbec do Vale do Maule, Aylla Reserva Syrah do Vale do Maule, Aylla Reserva Carmenère do Vale do Colchagua e Aylla Reserva Cabernet Sauvignon do vale do Colchagua.

Este é mais um projeto Berenguer que nasce da paixão que o vinho desperta no coração e na ALMA de seus idealizadores.

Variedade	100% Syrah				
Origem	Vale de Maule – Chile				
Geografia/Clima	O vinhedo está na fronteira dos Vales do Curicó e Maule. Está entre a Cordilheira e a Cordilheira costeira. A diferença de temperatura entre dia e noite pode chegar a 15 graus. O volume de chuva anual está por volta de 700mm. Invernos com chuva e verões quentes e secos.				
Vinhedos e Vinificação	As uvas foram colhidas à mão em abril e maio/10, quando obtiveram ótimo amadurecimento. Logo foi fermentado a frio por 6 dias com temperaturas até 10 graus. Depois o mosto foi fermentado por mais 7 dias. Fermentação maloláctica foi feita em tanques de aço inoxidáveis.				
Envelhecimento em carvalho	40% do vinho passou por carvalho de segundo uso durante 8 (oito) meses.				
Cor e Notas de degustação	Cor rubi, com notas de cereja, mentolado e baunilha. Na boca é agradável, taninos macios e maduros. Fresco, equilibrado e de média persistência.				
Acompanhamentos	Carnes grelhadas ou macarrão a bolonhesa.				
Teor Alcoólico	13,5° GL	Acidez	3,5	Açúcar Residual	2,5 G/L

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