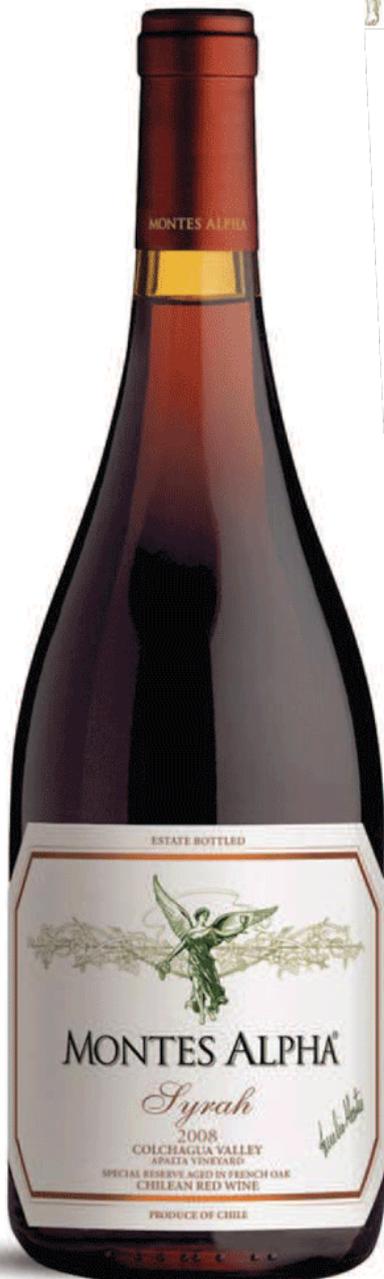




# MONTES ALPHA®

## Syrah | 2008



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

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 mejorar la nariz del vino, entregarle aromas florales y suavizando su paladar.

De un color rubí intenso, posee un gran aroma con notas florales, de tabaco y de cuero. Fuerte y corposo al paladar, con taninos suaves y maduros. Su retrogusto es largo y elegante. ¡Un Syrah soberbio!

### FICHA TECNICA

**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.

### SUGERENCIAS

**Recomendaciones de Guarda:**  
Puede ser disfrutado ahora o guardado por hasta 5 años.

**Temperatura Recomendada al Servir:**  
17° - 19° C.

**Decantación:**  
Se recomienda decantar a lo menos 30 minutos.

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

PROVA DA SAFRA 2006

Jantar em 10/01/2013 com a Turma dos Comunitários.