



Estás en [PRODUCTOS \(productos.html\)](#) [RESERVA PRIVADA \(productos_reservaprivada.html\)](#)

[> Cabernet Sauvignon \(productos_reservaprivada_cs.html\)](#) [> Carmenere \(productos_reservapr](#)

SYRAH

El Valle del Maule, terroirs con altos porcentajes de arcilla definen el carácter mineral de nuestros vinos. Las frías brisas nocturnas de la Cordillera de Los Andes abrazan nuestros viñedos, aportando altas oscilaciones térmicas. Así, sus intensos colores, frescas frutas, alta concentración y madurez tánica entregan un buen balance al paladar.

Color rojo violáceo profundo. De nariz con intensos aromas a frutos rojos frescos, frutillas, guindas y delicados toques a chocolate, otorgado por la crianza. En boca es un vino estructurado, suave, fresco, redondo y que envuelve frutas confitadas, pimienta blanca, vainilla y notas de chocolate. Un vino de largo y frutal final de boca.

Servir entre 16°C (61°F) y 18°C (64°F).



Safra 2011. Tabua de queijos e Copa. Jantar em 15/11/2014.

RESERVA PRIVADA SYRAH 2009**FICHA TÉCNICA**

Composición Varietal : 100% Syrah

Área Geográfica : Pencahue, Valle del Maule

Vinificación :

Las uvas de producción propia, se cosecharon y seleccionaron manualmente macerándose en frío por diez días. La fermentación malolática en barricas francesas donde tuvo una guarda total de doce meses.

Comentarios del Enólogo:

Color rojo violáceo profundo. De nariz con intensos aromas a frutos rojos frescos, frutillas, guindas y delicados toques a chocolate, otorgado por la crianza. En boca es un vino estructurado, suave, fresco, redondo y que envuelve frutas confitadas, pimienta blanca, vainilla y notas de chocolate. Un vino de largo y frutal final de boca.

Maridaje:

Ideal con carne de cordero, aves de caza, pescados en salsa de vino y postres con chocolate.

Potencial de Guarda:

5 a 6 años

Grado Alcohólico : 14,8% Vol

Acidez Total : 4,1 g/L

Azúcar Residual : 4 g/L

pH : 3,46

TIPOS DE FORMATO

750 ml