

<http://corinto.cl/upgrade-corinto/#>



CORINTO RESERVA SYRAH 2013

“De color rojo profundo con un toque púrpura. En la nariz, guinda y mora predominan con una insinuación de café tostado. Este es un vino de medio cuerpo con sabor a fruta fresca balanceada con taninos dulces. Vino de excelente persistencia de sabor”.

Variedad: Syrah

Valle: Valle Central.

Clima: El valle central disfruta de un clima mediterráneo con buena oscilación térmica. Los veranos son calientes y secos con poca precipitación. Los inviernos están más frescos y entregan lluvias frecuentes. Con temperaturas máximas de 28°C en enero -aunque refresca en las tardes- y 10°C en julio.

Suelo: De origen aluvial, lechos de río, pedregoso, arcilloso y arenoso.

Cosecha: Manualmente cosechadas en bins de media tonelada, selección de racimo en la planta y eliminación de las hojas para no dar aromas herbáceos. Cosecha sólo en la mañana para mantener fresca la temperatura de la fruta.

Proceso de vinificación: Despalillado y molienda suave con un leve rompimiento de las bayas para empezar la maceración en frío por 3 días para la extracción de color. Luego fermentación a 25-28°C en tanques de acero inoxidable. Parte de este vino fue envejecido en madera durante 3 meses.

Descripción del vino: De color rojo profundo con un toque púrpura. En nariz, guinda y mora predominan con una insinuación de café tostado. Este es un vino de medio cuerpo con sabor a fruta fresca balanceada con taninos dulces. Vino de excelente persistencia de sabor.

Sugerencias: Combina perfecto con quesos maduros y quesos firmes, carnes a la cacerola y platos aliñados. Servir a 16-18°C.

Safra 2013. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.