



MATETIC EQ SYRAH 2011

Este é um vinho que representa com grandeza a característica principal desta uva, pois o toque de especiaria, nato desta casta, aparece com muita elegância e persistência neste vinho tinto chileno. Notas de pimenta-preta, amora, violeta e um toque bem sutil de defumado compõe toda a experiência no momento da degustação. Na boca, as notas de ameixa assada, torta de cereja e um toque de romã fecham a experiência deste grande vinho chileno.

R\$ 199,00

Tipo de vinho	Tinto
Tipo de uva	Syrah
Composição	100% Syrah
País	Chile
Região	Vale de San Antonio
Sub região	Vale de San Antonio
Nome do produtor	Matetic
História do produtor	
Eleita a Vinícola do Ano de 2014 pela Revista Wine & Spirits, a Matetic preza pela originalidade. A cultura é feita de forma orgânica e biodinâmica, livre de produtos químicos, respeitando o solo e as plantas. O resultado disso são vinhos puros, autênticos e inesquecíveis. Matetic Vineyards está localizada no Valle del Rosario, subdivisão do Valle de San Antonio a 120 km de Santiago, entre Casablanca e San Antonio. São mais de 9.000 hectares de vinhedos em um vale fechado, orientado perpendicularmente ao mar, com uma luminosidade extraordinária - condições ideais para a produção dos vinhos.	
Ano da safra do produto	2011
Potencial de guarda	Vinho de guarda
Envelhecimento	13 meses em barril de carvalho
Pontuação Robert Parker	92
Pontuação Wine Spectator	90
Pontuação Guia Descorchados	93
Tamanho/Quantidade da garrafa	750 mL
Gradação alcoólica	14

Temperatura ideal de consumo	16°C a 18°C
Tempo de decantação	Pronto para beber
Harmonização	Bife de contra-filé com chimichuri e salsa criolla, costela ao forno com funghi, bife de lombo com bacon.
Características olfativas	Notas de pimenta-preta, amora, violeta e um toque bem sutil de defumado compõe toda a experiência no momento da degustação.
Características visuais	Violeta escuro e profundo
Características gustativas	Morango, amora, framboesa e cereja
Acidez	Média
Persistência	Média
Frutado	Médio
Tanino	Médio
Encorpado	Sim

Safra 2011. Jantar no Chalet Suisse em 24/02/2017. La Ribotta.