



TRADICIÓN DE FAMILIA DESDE 1892

## Syrah

Reserva Cuvée Colchagua 2013

### Notas de Cata

Color rubí oscuro intenso. Aromas a frutas maduras, canela y cuero. Jugoso, de excelente acidez y taninos firmes, en boca se aprecia su buena estructura y la armonía entre frutas negras y el roble francés. Agradable final.

### Origen

Valle de Colchagua.

### Cosecha

100% Cosecha manual.

### Vinificación

Selección manual de las uvas previo al despalillado. Maceración pre-fermentativa por 6 días a 6°C. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable por 8 días a 26°C. - 28°C Maceración post-fermentativa por 3-5 días. Descubado y fermentación maloláctica.

### Guarda

60% envejecido en barricas de roble francés por 6 meses; 40% en estanques de acero inoxidable.

### Maridaje

Por su frescor, taninos abundantes y maduros, es ideal para carnes grasas como el cordero al palo, las entrañas, el asado de tira y la plateada a la cacerola. También con carnes de casa como el jabalí y el faisán. Se recomienda decantar por oxigenación.

### Premios

**GOLD CATA'OR W SANTIAGO WINE AWARDS 2013.**  
**GOLD VINALIES INTERNATIONAL 2012.**  
**GRAN MEDALLA DE ORO CONCOURS MONDIAL BRUXELLES CHILE 2011.**  
**91 POINTS DESCORCHADOS WINE GUIDE CHILE 2011.**  
**BEST OF COLCHAGUA DESCORCHADOS WINE GUIDE CHILE 2011.**  
**GOLD CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES CHILE 2009.**  
**90 POINTS STEPHEN TANZER'S INTERNATIONAL WINE CELLAR 2008.**



TRADICIÓN DE FAMILIA DESDE 1892

[www.casasilva.cl](http://www.casasilva.cl)

*Safra 2013. Almoço no Restaurante Viña Casa Silva em 23/11/2017.*