

<http://www.casaspatronales.com/?p=696&lang=es>



CASAS PATRONALES SYRAH RESERVA 2009

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal : 100 % Syrah

Área Geográfica: Pencahue, Valle del Maule

Vinificación: Las uvas, de producción propia, se cosecharon a mano y se seleccionaron cuidadosamente. La maceración en frío se realizó por diez días. La fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable a 27 °C con levaduras seleccionadas. El 40% del vino tuvo una guarda de seis meses en barricas de roble francés y americano.

Guarda: Tres a cuatro años.

Grado Alcohólico: 14,3 %Vol

Acidez Total : 3,70 g/L (expresado en ácido sulfúrico)

Azúcar Residual: 2,83g/L - **pH:** 3,37

Comentarios del Enólogo: De profundo color rubí brillante. Nariz con notas especiadas complementadas con aromas a frutos rojos frescos, notas sutiles tostadas que recuerdan el chocolate. Es un vino jugoso, estructurado, de suaves taninos, notas a cerezas, frutillas y vainilla otorgadas por su crianza. Final persistente y fresco

RESERVA

Vinos que integran suaves y elegantes sabores, entregando una sofisticación que no compite con la frutalidad característica de cada cepa, logrando una clara armonía que permite contar con vinos mas untuosos y sedosos.

- Potencial de guarda: 3 a 4 años
- Tiempo en barrica: 6 a 8 meses
- Toneladas por hectárea: 11-12 toneladas por hectárea

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.

De profundo color rubí brillante. Nariz con notas especiadas complementadas con aromas a frutos rojos frescos, notas sutiles tostadas que recuerdan el chocolate. Es un vino jugoso, estructurado, de suaves taninos, notas a cerezas, frutillas y vainilla otorgadas por su crianza. Final persistente y fresco.

Disfrútelo con carnes rojas, pato, quesos maduros y tartaletas con frutas rojas.

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

Boeuf bourguignon, batatas gratinadas, arroz e rúcula da horta. Almoço com a Turma da Praia, na Casa de Campo, em 08 de março de 2011.