



## Casas Del Toqui Gran Toqui Syrah 2016

### Comentário do Sommelier

A linha Gran Toqui representa o vinho do Grande Chefe, as uvas provém das melhores vinhas da família, selecionadas especialmente pelo enólogo e de rendimentos limitados. As macerações são longas, procurando assim a maior extração possível e a complexidade única que o Vale de Alto Cachapoal pode oferecer. Os vinhos têm o merecido descanso em carvalho francês e americano durante 12 meses, para logo repousarem engarrafados em temperatura controlada.

### Harmonização

Cordeiro assado, costela Angus com alecrim, lombo suíno com molho agridoce, risoto de linguiça fresca, polenta à bolonhesa, massa à carbonara.

## Ficha Técnica

---

**Tinto**

Syrah (100%)

**Chile**

Alto Cachapoal

**Vinícola**

Casas del Toqui

**Teor Alcoólico**

13.00% ABV

**Amadurecimento**

80% do vinho permaneceu em barricas de carvalho francês de 225 litros, durante 12 meses.

**Safra**

2016

**Classificação**

Seco

**Visual**

Rubi intenso com reflexos violáceos.

**Olfativo**

Frutas vermelhas, especiarias, cassis e toques de couro.

**Gustativo**

Encorpado, frutado, amadeirado e complexo. Final longo e persistente.

**Temperatura de serviço**

18 °C

**Potencial de guarda**

8 anos

**Decantação**

30 minutos

*Safra 2016. Jantar em 05/11/2019. Pantucci Trattoria.*