

VALDIVIESO

RESERVA

SYRAH 2012

DENOMINACIÓN

Valle de Colchagua

VARIEDAD

Syrah 100%

ORIGEN

Los viñedos se ubican en el Valle de Colchagua. El cálido valle de Colchagua permite que la fruta tenga un prolongado ciclo de madurez, produciendo uva de suaves taninos, mucha fruta y gran estructura.

COSECHA

Cosecha a mano. Segunda semana de Abril.

VINIFICACIÓN

- Los racimos pasan por una minuciosa selección manual.
- Luego son suavemente despallados.
- La uva es sometida a una maceración prefermentativa en frío por 48 horas.
- La fermentación se realiza en estanques de acero inoxidable abiertos y se desarrolla por un periodo de 7 días a una temperatura controlada entre 26° y 27°C.
- Durante la fermentación se lleva a cabo la tradicional práctica de "pigeage" o pisoneo con el objetivo de hacer una completa pero cuidadosa extracción desde las pieles.
- El vino permanece 14 días en maceración post-fermentativa.
- El vino tiene una guarda de 12 meses en barricas de roble francés (70%) y americano (30%).

NOTAS DE DEGUATCIÓN

Intenso color rojo-granate con reflejos violetas. Intensos aromas de frutas rojas maduras, notas de mermelada de mora se mezclan con suaves fragancias de pimienta negra, dulces especias y un toque floral. Entra al paladar con frutas maduras. Taninos sedosos complementan una rica estructura.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

Para disfrutar de su concentración hoy o dentro de 5 años para desarrollar la elegancia que solo viene con los años.

SERVICIO Y ACOMPAÑAMIENTO RECOMENDADO

Acompañamiento ideal de carnes rojas a la parrilla, así como de interiores y especiadas morcillas. Aves de caza con salsas al vino tinto también son ideales. Servir a 17°C.

