

PREMIUM

FALERNIA SYRAH RESERVA

Tinto



PAÍS

CL

REGIÃO

Vale do Elqui

PRODUTOR

Viña Falernia

DEGUSTAÇÃO

Aromas elegantes de pimenta negra e notas florais. Corpo médio, complexo, com taninos muito macios e bom equilíbrio. Longo na boca, com retrogosto frutado.

TERROIR

As uvas provêm de 3 vinhedos diferentes, sendo a maioria de Titón (clima frio e a 1.050 m do nível do mar), com baixo rendimento por vinha.

ELABORAÇÃO

A vinificação é a tradicional para Syrah, com maceração a frio, fermentação a 22-24 °C, fermentação malolática completa e estágio em barricas (apenas 60% do volume, durante 6 meses).

HARMONIZAÇÃO

Perfeito para acompanhar cordeiro ou cabrito. Servir a 18 °C.

SAFRA 2012

UVAS

100% Syrah

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

✂ Guardar ou Beber.

○ Madeira moderada.