

PREMIUM

FALERNIA SYRAH RESERVA 375ML

Tinto



PAÍS

CL

REGIÃO

Vale do Elqui

PRODUTOR

Viña Falernia

TEOR ALCOÓLICO

14,5%

AÇÚCAR

3,89 g/l

ACIDEZ

5,0 g/l

PH

3,63

DEGUSTAÇÃO

Cor vermelha brilhante e profunda. Aroma de frutas vermelhas, pimenta negra, defumado e especiarias. Elegante na boca, é encorpado e tem taninos equilibrados. Servir entre 16 e 17 °C.

TERROIR

Vale do Elqui

SAFRA 2016

UVAS

100% Syrah

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

✂ Guardar ou Beber.

○ Madeira

moderada.

ELABORAÇÃO

As uvas foram colhidas, desengaçadas e prensadas, em seguida maceradas a frio durante 3 dias a 10 °C. A fermentação foi feita em tanques de aço inox com pistões de revolvimento (pigeage), com temperatura controlada entre 26° e 28 °C, rompendo o "chapéu" de cascas e resíduos sólidos de 4 a 6 vezes por dia, durante uma semana. Após a fermentação malolática, 50% do vinho estagiou durante 5 meses em barricas novas de carvalho francês e americano e o restante em tanques de aço inox.

QUANDO BEBER

Pronto para ser consumido.