

Falernia Syrah Gran Reserva 2017


Tinto



UVAS

100% Syrah

CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio
-  Guardar ou Beber
- Madeira moderada

PAÍS

Chile

REGIÃO

Vale do Elqui

PRODUTOR

Viña Falernia

TEOR ALCOÓLICO

14,6%

AÇÚCAR

3,73 g/l

ACIDEZ

4,48 g/l

PH

3,74

DEGUSTAÇÃO

Aromas de especiarias, como pimenta negra, frutas vermelhas maduras e notas florais. De corpo médio, é um vinho complexo, com taninos 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

Colheita manual em caixas de 15 kg. A vinificação é a tradicional para Syrah. Após o desengace, é feita a prensagem com maceração a frio durante 72 horas. A fermentação ocorre a 22-24 °C, com as cascas, em tanques de inox, com rebaixamento de chapéu de 4-6 vezes ao dia, durante a primeira semana. Após a fermentação malolática completa, 60% do vinho estagia em barricas de carvalho francês de 6 a 8 meses.

HARMONIZAÇÃO

Perfeito para acompanhar cordeiro, cabrito, churrasco, carnes condimentadas e queijos macios e gordos. Servir a 18 °C.