

# PREMIUM WINES

## Falernia Syrah Reserva 2018 - 375ml



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%

### AÇÚCAR

2,79 g/l

### ACIDEZ

4,8 g/l

### PH

3,68

### 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

### 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 26º 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.