

## COSTA PACÍFICO SYRAH

Intensa coloração vermelha com reflexos violetas. No nariz requintados aromas de framboesa, violeta e chocolate amargo. Este Syrah é suculento de textura cremosa, corpo médio, taninos maduros, boca frutada e boa persistência.



### VINHA

<b>Região</b>	Valle Central, Chile
<b>Solo</b>	Aluvial de textura franca
<b>Clima</b>	Mediterrâneo, semiárido
<b>Variedades</b>	Syrah
<b>Colheita</b>	Manual e Seletiva



### VINIFICAÇÃO

Maceração pré-fermentativa a frio de 4 dias; Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável, com levedura selecionada e a 24 a 26°C. Tempo total de maceração de 19 dias; Fermentação malolática completa e espontânea em tanques de aço e em barricas; Amadurecimento de 30% do vinho em barricas de carvalho francês e americano por 7 meses e os 70% restantes em aço inox.



### ANÁLISE SENSORIAL

<b>Visão</b>	Coloração vermelho violáceo intenso e brilhante.
<b>Olfato</b>	Aromas intensos de frutas silvestres, framboesa, amora, mirtilo, complexadas com notas de anis e mentol.
<b>Gosto</b>	Volume de boca interessante, de médio corpo, média carga tânica, com prolongado final de boca.



### HARMONIZAÇÃO

Acompanha carnes de caça, com ervas ou especiarias, massas e pizzas. Pratos com molhos herbáceos e de textura untuosa, queijos defumados e duros.

