



% Alcohol 14 % Vol.

MÄNNLE SYRAH

HUAPE · LIMITED EDITION

2020

SYRAH

Las uvas provienen del sector de Quinchamalí, a 34 kilómetros de al sur oeste de Chillán, en la Región del Ñuble. Gracias a su ubicación en la depresión intermedia y los suaves lomajes, permiten que el calor que se concentra al interior de este sub-valle logre una correcta maduración de las uvas. El viñedo es conducido en espaldera y se practica una agricultura ecológica. Todos estos atributos se unen para dar como resultado un vino de calidad que se diferencia en su esencia como algo único, memorable y de producción limitada.



D.O VALLE DEL ITATA



Suelo

Granítico rico en cuarzo.



Clima

Templado mediterráneo. Precipitaciones de 700 - 800 mm al año.



Cosecha

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano el 29 de abril del año 2020



Fermentación

En cubas de acero inoxidable durante 15 – 20 días.



Guarda

Vino fue guardado por 18 meses en cubas de acero inoxidable.



Nota de cata

En vista nos entrega un rojo granate brillante. Gracias a su guarda en cubas de acero inoxidable, sin mayor intervención en aromas y sabores, resalta la fruta negra como la mora, acompañado de notas a cuero. En boca es de acidez media, tanino intenso, frutoso y de un largo final.



Maridaje

Carnes rojas, carnes de caza, cerdo, cordero y quesos fuertes.



Temperatura de servicio

16 °C



% Alcohol 14 % Vol.

MÄNNLE SYRAH

HUAPE · LIMITED EDITION

2020

SYRAH

The grapes come from the Quinchamalí sector, a town located 34 kilometers south west of Chillán, in the Ñuble Region. Thanks to its location in the intermediate depression and the gentle hills, they allow the heat that is concentrated inside this sub-valley to achieve proper ripening of the grapes. The vineyard is trellised and organic farming is practiced. All these attributes come together to result in a quality wine that differs in its essence as something unique, memorable and limited production.



D.O VALLE DEL ITATA



Soil

Granite rich in quartz.



Climate

Temperate Mediterranean. Rainfall of 700 - 800 mm per year.



Harvest

The grapes were harvested and selected by hand on April 29, 2020



Fermentation

In stainless steel vats for 15 – 20 days.



Aging

Wine was stored for 18 months in stainless steel vats.



Tasting Notes

On sight it gives us a bright garnet red. Thanks to its aging in stainless steel vats, without major intervention in aromas and flavors, the black fruit such as blackberry stands out, accompanied by notes of leather. On the palate it is of medium acidity, intense, fruity tannins and a long finish.



Pairing

Red meats, game meats, pork, lamb and strong cheeses.



Serving Temperature

16 °C