



% Alcohol 14 % Vol.

HUAPE GRAN RESERVA SYRAH

ENTRE CORDILLERAS · BARRIQUE LIMITED EDITION

2018

SYRAH

La depresión intermedia y el suave lomaje, arcilloso y rico en cuarzo, de los suelos del sector de Huape, expuestos durante gran parte del día al sol, crean un microclima ideal para la producción de los vinos premium de Viña Männle. El calor que se concentra al interior de este sub-valle permite la correcta maduración de las uvas, además de proteger el viñedo de los fuertes vientos.



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 30 de marzo del 2018.



Fermentación

Fermentación a lagar abierto, realizando pisoneo a mano para la extracción de color, aromas y sabores.



Guarda

Vino fue guardado por 18 meses en barricas nuevas de roble americano.



Nota de cata

Este vino nos deleita por su color rojo rubí, aromas marcados de frutas negras y especias, multicapa de aromas provenientes de su guarda en barrica donde destacan el café y chocolate. En el paladar es de taninos suaves, maduros y de una acidez que aporta equilibrio y longitud en el final.



Maridaje

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



Temperatura de servicio

16 - 18 °C



% Alcohol 14 % Vol.

HUAPE GRAND RESERVA SYRAH

ENTRE CORDILLERAS · BARRIQUE LIMITED EDITION

2018

SYRAH

The intermediate depression and the soft, clayey and quartz-rich hills of the soils in the Huape sector, exposed to the sun for much of the day, create an ideal microclimate for the production of Viña Männle's premium wines. The heat that is concentrated inside this sub-valley allows the correct ripening of the grapes, as well as protecting the vineyard from strong winds.



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 March 30, 2018.



Fermentation

The fermentation was carried out in an open press, pressing by hand to extract color, aromas and flavors.



Aging

Wine was stored for 18 months in new American oak barrels.



Tasting Notes

This wine delights us with its ruby red color, marked aromas of black fruits and spices, multilayered aromas from its aging in barrels where coffee and chocolate stand out. On the palate it has soft, ripe tannins and an acidity that provides balance and length in the finish.



Pairing

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



Serving Temperature

16 - 18 °C