

V I Ñ A Männle

Syrah Huape - Gran Reserva

D.O VALLE DEL ITATA

2021



■ ORIGEN

Las uvas provienen del sector de Quinchamalí, localidad que se encuentra a 34 kilómetros al suroeste 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.

■ VARIEDAD

Syrah

■ SUELO

El suelo se origina a partir de la descomposición de la roca madre, rico en minerales de arcilla con alto porcentaje de cuarzo.

■ CLIMA

Templado mediterráneo. Precipitaciones de 700 - 800 mm al año. Temperatura promedio en verano: 24° C.

■ COSECHA

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano el 05 de abril del año 2021.

■ FERMENTACIÓN

Las uvas fueron refrigeradas previamente para poder realizar una pre-fermentación en frío por 3 días. Luego, se inicia la fermentación en lagar abierto, realizando pisoneo a mano para la extracción de color, aromas y sabores.

■ GUARDA

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

■ NOTA DE CATA

La cosecha del año 2021 fue una de las mejores en los últimos años, en verano el clima fue constante y con un poco de lluvias intermitentes a fines de enero. El otoño fue seco, de temperaturas moderadas, otorgando una lenta y correcta maduración en las uvas. 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

Se recomienda disfrutar este vino con carnes rojas, carnes de caza, cerdo, cordero y quesos fuertes.

■ SERVIR A TEMPERATURA: 16° - 18° C

■ ALCOHOL: 15% VOL.

■ AZÚCAR RESIDUAL: < 2 GR/L.

RECONOCIMIENTO

Medalla de Oro en Concurso Catad'Or World Wine Awards 2023.