

Syrah  
*Limited Edition*

D.O VALLE DEL ITATA

2022



■ **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**

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**

La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable durante 15 – 20 días con remontajes abiertos y cerrados.

■ **GUARDA**

El vino fue guardado por 12 meses en barricas usadas y luego 4 meses en estanques de acero inoxidable.

■ **NOTA DE CATA**

En vista nos entrega un brillante color rojo granate. Gracias a su guarda en barricas usadas, sin mayor intervención en aromas y sabores, resalta la fruta negra como la mora, acompañado de notas cárnicas. En boca es de acidez media, suaves taninos, frutoso y de un largo 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: 14% VOL.**

■ **AZÚCAR RESIDUAL: < 2 GR/L.**