

CHONO®

Single Vineyard

SYRAH 2018

VALLE DE LIMARÍ

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo intenso con tintes violeta. De intensos y complejos aromas donde encontramos intensas notas a frutas maduras como cerezas negras, guindas, además de notas especiadas y suave toque de charcutería, especiado y ahumado. En boca es de textura suave, con sabores concentrados y equilibrados, de textura firme y una balanceada acidez, que le confieren frescor y un paladar muy elegante. El final es complejo y afrutado, de gran persistencia. Gran potencial de guarda.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

Se cosechó en forma manual en las laderas del viñedo, en cajas de 12 kilos, los días 1 y 2 de Abril. Las uvas fueron trasladadas de noche a nuestra bodega en Peralillo. Los racimos y uvas fueron dispuestos en pequeños estanques de acero inoxidable, unos cerrados y otros abiertos con pisoneo manual, donde además dejamos un 30% de racimos sin despallillar. Se maceró antes y después de la fermentación alcohólica completando un total de más de 50 días en contacto con las pieles. Una vez separado de los sólidos, el vino fue trasegado a barricas y fudre de roble francés por 12 meses.

MARIDAJE

Pato y otras aves de caza, polenta, costillas de cerdo, pollo grillado.
Temperatura de servicio: 15°C.

INFORMACION TÉCNICA

Composición: 93% Syrah, 4% Petit Verdot y 3% Viognier

Alcohol: 14,5°

pH : 3,61

Acidez Total: 5,3 g/l

Azúcar Residual: 3,64 g/l

Guarda: 12 meses en barricas y fudre de roble francés, 25% nuevas.



Consumir solo mayores de 18 años. El exceso de alcohol puede ser perjudicial. No apto para embarazadas