

RESERVA ESPECIAL PANUL



País: Chile

Cosecha: 2022

Denominación de Origen: Marchigüe,
Valle de Colchagua

Variedad: Syrah

Alcohol: 13.5°

Cosecha

Las uvas se cosechan la primera semana de abril, proveniente de las laderas del viñedo de Santa Ana.

Vinificación

Se realiza una maceración fría para poder extraer los mejores taninos, color y aromas de la uva. Posteriormente se hace un sangrado del 5% del jugo, esto permite tener un vino con mayor concentración. La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas y temperaturas controladas de 28° por 7 a 10 días. Luego el vino tiene una maceración post fermentativa de 10 días más para obtener mejor estructura y concentración de taninos. Finalmente es separado de sus sólidos y trasladado a barricas de roble francés de segundo y tercer uso durante 8 meses.

Notas de Cata

Color rojo rubí intenso y tonos violáceos. En nariz predominan los berries negros, aromas de café latte y un interesante componente floral. En boca tiene gran estructura y carácter, de gran volumen con taninos firmes y maduros. Con un final largo y balanceado.