

SINGLE VINEYARD
PICHILEMU



Gran Pacífico



Pais: Chile

D.O: Marchigüe, Valle de Colchagua

Variedad: Syrah

Alcohol: 14°

Cosecha

Las uvas se cosechan de forma manual la primera semana de abril, provenientes del viñedo de Santa Ana.

Vinificación

Las uvas son seleccionadas a mano con una maceración en frío durante 3 a 5 días a 10°, para luego ser fermentadas con levaduras seleccionadas en un proceso de 20 días. Luego se finaliza con una co-inoculación de bacterias lácticas. Por último, el vino es envejecido entre 12 a 15 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso.

Nota de Cata

Color rojo rubí violáceo intenso y profundo. En nariz, tiene aromas a frutos negros con toques florales y delicadas notas dulces de chocolate. En boca es un vino concentrado de taninos muy presentes pero sedosos de gran volumen y dulzor. Tiene un largo y persistente final.