

PRIVATE COLLECTION

PICHILEMU

*Horizonte*



**País:** Chile

**D.O:** Marchigüe,  
Valle de Colchagua

**Variedad:** Syrah

**Cosecha:** 2021

**Alcohol:** 14.5°

#### **Cosecha**

Las uvas se cosechan durante el mes de abril.

#### **Vinificación**

Las uvas se maceran en frío durante 1 semana a temperaturas entre 8 y 10 ° C. Posteriormente son fermentadas con levaduras seleccionadas a temperatura controlada entre 25° y 28° entre 7 y 10 días. Posteriormente el vino tuvo una maceración post fermentativa de 15 días más para extraer mejores componentes. Finalmente, el vino es envejecido en barricas de roble francés de primer y segundo uso durante 24 meses.

#### **Notas de Cata**

Color rojo intenso y con tonos violáceos. En nariz tiene aromas a frutos negros muy maduros y un toque a especias. El cacao, el café, la vainilla y la mantequilla añaden interés a este vino. En boca destaca el sabor a tabaco, jamón ahumado y chocolate negro. Con un largo y persistente final.