

# GRAN RESERVA PANUL



**País:** Chile

**Denominação de Origem:** Marchigüe,  
Vale do Colchagua

**Variedade:** Syrah

**Colheita:** 2022

**Álcool:** 13,5°

## Colheita

As uvas são colhidas na primeira semana de abril, nas encostas do vinhedo de Santa Ana.

## Vinificação

É realizada uma maceração a frio para extrair os melhores taninos, cor e aromas das uvas. Os taninos, a cor e os aromas das uvas. Posteriormente, 5% do suco é sangrado, o que permite a obtenção de um vinho mais concentrado. Isso permite a obtenção de um vinho mais concentrado. A fermentação é realizada em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas e temperaturas controladas de 28° por 7 a 10 dias. Em seguida, o vinho passa por uma maceração pós-fermentativa de mais 10 dias para obter melhor estrutura e concentração de taninos. Finalmente, é separado de seus sólidos e transferido para barris de carvalho francês de segundo e terceiro uso por 8 meses.

## Notas de degustação

Cor vermelho-rubi brilhante com tons de granada e intensidade média-alta. No nariz, é um vinho expressivo com um caráter frutado. Notas de frutas maduras, como ameixas e amoras, combinadas com um toque de especiarias, baunilha e tabaco. No paladar, é um vinho equilibrado, com acidez média e taninos potentes. Tem um final longo, persistente e fino.