

PRIVATE COLLECTION

# PICHILEMU

*Horizonte*



**País:** Chile

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

**Variedade:** Syrah

**Colheita:** 2018

**Álcool:** 14.5°

## Colheita

As uvas são colhidas durante o mês de abril..

## Vinificação

As uvas são maceradas a frio durante 1 semana a temperaturas entre 8 e 10 ° C. Posteriormente são fermentadas com leveduras selecionadas a temperatura controlada entre 25 ° e 28 ° entre 7 e 10 dias. Posteriormente, o vinho sofreu uma maceração pós-fermentativa de mais 15 dias para extrair melhores componentes. Finalmente, o vinho é envelhecido em barricas de carvalho francês de primeiro e segundo uso por 24 meses.

## Notas de degustação

Cor vermelha intensa com tons violáceos. No nariz apresenta aromas de frutas pretas bem maduras e um toque de especiarias. Cacau, café, baunilha e manteiga adicionam interesse a este vinho. Na boca sobressai o sabor a tabaco, presunto e chocolate preto. Com um final longo e persistente.