



MARCHIGÜE®

LIEBRE



País: Chile

Denominação de Origem: Marchigüe,
Vale do Colchagua

Variedade: Syrah

Colheita: 2019

Álcool: 14°

Colheita

As uvas são colhidas manualmente na primeira semana de abril, na vinha de Santa Ana.

Vinificação

As uvas são selecionadas manualmente com maceração a frio durante 3 a 5 dias a 10°, para depois serem fermentadas com leveduras selecionadas num processo de 20 dias. Em seguida, termina com uma co-inoculação de bactérias lácticas. Finalmente, o vinho envelhece entre 12 a 15 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso.

Notas de degustação

Cor vermelha rubi púrpura intensa e profunda. No nariz apresenta aromas de frutas negras com toques florais e delicadas notas doces de chocolate. Na boca é um vinho concentrado com taninos muito presentes mas sedosos de grande volume e doçura. Tem um final longo e persistente.