

Pailimo



País: Chile

Denominação de Origem: Marchigüe,
Vale do Colchagua

Variedade: Syrah

Colheita: 2022

Álcool: 13,5°

Colheita

As uvas são colhidas da segunda quinzena de março à primeira quinzena de abril, provenientes do vinhedo San Juan.

Vinificação

Fermentado em tanques de inox, durante 7 a 10 dias com temperatura controlada entre 25° a 28° C. A fermentação maloláctica é feita de forma totalmente natural.

Notas de degustação

Cor vermelha rubi intensa. No nariz lembram aromas de frutas vermelhas como framboesas e pretas como amoras, levemente picantes. Na boca tem comprimento médio e taninos agradáveis. Tem um final médio.