

RESERVA



Syrah - Rosé 2023

VALLE DEL MAULE

Viñedos

Los viñedos de Syrah, de más de 20 años de edad, se encuentran próximos al estero las Chilcas con exposición Sur-Oriente, en el fundo San Rafael. Esta ubicación permite obtener uvas frescas, de carácter tiológico, y con un menor tenor alcohólico. Los viñedos de Carignan provienen de la Ciénaga de Name, Cauquenes, zona emblemática en Chile para la producción de esta variedad.

Vinificación

Cosechadas tempranamente durante el mes de Marzo, las uvas son prensadas directamente de manera reductiva (protegidas de la oxidación) sólo seleccionando los primeros jugos con color rosa pálido. El mosto es decantado estáticamente a baja temperatura, para luego fermentar entre 13°C y 15°C, conservando sus niveles de frescura y frutas. Luego de la fermentación alcohólica, el vino es mantenido sobre lías finas para ganar redondez, estructura y aroma.

Notas de Cata

Color: Rosa pálido brillante.

Aroma: Frutilla, frambuesa y flores como lavanda.

Sabor: Guindas ácidas, notas cítricas y florales. Persistente y de elegante frescor.

Sugerencia
de Consumo



8°C

OVEJANEGRA.COM



Análisis

Alcohol: 12,5% vol.

Azúcar Residual: <4 g/l.

Composición: Rosé 100% Syrah.

Maridaje



Comida
Thai



Comida
Japonesa

Vegetariano



Ensaladas
Frescas



Quesos
Veganos



Condiciones recomendadas de almacenamiento para vino envasado:
10 - 20°C, 65 - 75% HR, lejos de olores fuertes y de la luz directa.