

SINGLE VINEYARD



Viñedos

Este Syrah proviene de nuestro viñedo de San Rafael, Valle del Maule. Plantado hace más de 20 años en suelos de origen volcánico de distintas profundidades, formando laderas con distintas exposiciones solares. El clima de carácter mediterráneo, con cuatro estaciones bien marcadas, durante la madurez presenta días calurosos y tardes y noches fresca.

Vinificación

Cosechas manualmente, las uvas son transportadas desde findes de abril, a la bodega donde se reciben es estanques de acero inoxidable, permaneciendo en maceración pre-fermentativa a baja temperatura por un periodo entre 4 y 7 días. La fermentación alcohólica comienza añadiendo levaduras seleccionadas y durante su desarrollo, las temperaturas oscilan entre 25 y 27°C. La fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable y guarda en barricas francesas, nuevas y usadas por 10 a 12 meses aproximadamente.

Notas de Cata

Color: Rojo violáceo intenso.

Aroma: Notas licorosas de mora, frambuesa, frutillas, además de especias, vainilla y café.

Sabor: Tabaco, ciruela y cuero. Es un vino delicado, persistente y de taninos suaves.

Syrah 2020

VALLE DEL MAULE

Sugerencia de Consumo



16°C

OVEJANEGRA.COM



Análisis

Alcohol: 14% vol.

Azúcar Residual: <4 g/l.

Composición: 97% Syrah, 3% Viognier.

Maridaje



Carnes
Exóticas



Quesos
Ahumados



Cordero
al Palo



Cerdo



Comida Thai,
India y Vietnamita

Vegetariano



Hamburguesa
de Champiñones



Hummus



Fajita de Tofu
Picante



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