



CASA AMADA

Gran Reserva Syrah

2017

Notas de Cata:

Rojo rubí oscuro con matices violeta. En nariz, intenso, con notas a frutos negros, chocolate y cuero. En boca es carnoso, de buen cuerpo, taninos firmes y excelente acidez. Final largo.

Cepas:

95% Syrah, 5% Viognier.

Origen:

100% de uvas provenientes de viñedos propios con D.O Valle de Colchagua, producido y embotellado en origen.

Vinificación:

Selección manual del racimo previo al despallado. Maceración pre-fermentativa por 8 días a 6°C. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable por 16 días a 27°C-28°C. Maceración post-fermentativa por 10 días. Descubado y fermentación maloláctica.

Guarda:

70% envejecido en barricas de roble francés por 10 meses. 30% en estanques de acero inoxidable.

Maridaje:

Perfecto con carnes a la parrilla como la punta picana, entrañas, punta de ganso, carnes de caza y quesos maduros.

