



VIÑA FALERNIA

CHILE

SYRAH D.O. ELQUI VALLEY RESERVA



Vitigno / Rebsorte / Varietal: Syrah 100%
Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol: 14% vol
Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at: 16°-17° C.

Le uve sono raccolte a mano; dopo la diraspatura e la pigiatura, sono fermentate in serbatoi di acciaio inox con pistoni che fanno automaticamente le follature. Temperatura di fermentazione di 22-24°C. per preservare gli aromi fruttati. Dopo 12 giorni avviene la svinatura, quindi la fermentazione malolattica (100%). Invecchiamento in rovere francese per 5 mesi.

Colore luminoso e profondo. Al naso, frutta rossa, pepe nero, aromi carnosi e speziati. Al palato è pieno con sapori di frutta scura e note di cuoio speziato, pepato, affumicato nel retrogusto.

Abbinamenti con carni rosse alla brace.

Die Trauben werden von Hand geerntet; Nach dem Zerkleinern und Zerkleinern werden sie in Edelstahl tanks mit Kolben fermentiert, die automatisch ausstanzen. Fermentationstemperatur von 22-24 ° C. um die fruchtigen Aromen zu bewahren. Nach 12 Tagen findet das Abfüllen statt, dann die malolaktische Fermentation (100%). Reifung der französischen Eiche für 5 Monate.

Helle und tiefe Farbe. In der Nase rote Früchte, schwarzer Pfeffer, fleischige und würzige Aromen. Am Gaumen ist es voll mit Aromen von dunklen Früchten und Noten von würzigem, pfeffrigem Leder, das im Nachgeschmack geräuchert wird.

Paarungen mit gegrilltem rotem Fleisch.

The grapes are harvested by hand; after destemming and crushing, they are fermented in stainless steel tanks with pistons that automatically punch down. Fermentation temperature of 22-24 ° C. to preserve the fruity aromas. After 12 days the racking takes place, then the malo-lactic fermentation (100%). French oak aging for 5 months.

Bright and deep color. On the nose, red fruit, black pepper, fleshy and spicy aromas. On the palate it is full with flavors of dark fruit and notes of spicy, peppery leather, smoked in the aftertaste.

Pairings with grilled red meats.