



VIÑA FALERNIA

CHILE

CARMENERE/SYRAH D.O. ELQUI VALLEY GRAN RESERVA



Vitigno / Rebsorte / Varietal: Carmeneresyrach 60%, Syrah 40%
Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol: 14,5% vol
Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at: 18°C.

Questo vino è fatto per 1/3 da uva "appassimento" di Carmeneresyrach. Ogni varietà viene raccolta a mano, diraspata e tritata separatamente. La vinificazione è la stessa dei singoli vini varietali Carmeneresyrach e Syrah. Dopo la fermentazione il 40% del vino viene fatto invecchiare in botti di rovere francese ed americano, mentre il restante 60% in vasche di acciaio inox per 6-8 mesi. Viene assemblato solo 3 mesi prima dell'imbottigliamento.

Colore brillante e profondo. Il vino mostra una buona concentrazione di frutta rossa, pepe nero e cioccolato fondente. È di grande corpo grazie ai tannini che al palato risultano morbidi.

Da abbinare all'agnello arrosto o alla griglia, verdure grigliate e formaggi stagionati.

1/3 dieses Weins wird aus Carmeneresyrach "welkenden" Trauben hergestellt. Jede Sorte wird einzeln handverlesen, entstammt und zerkleinert. Die Weinbereitung ist die gleiche wie bei den einzelnen Rebsorten Carmeneresyrach und Syrah. Nach der Gärung reifen 40% des Weins in französischen und amerikanischen Eichenfässern, die restlichen 60% 6-8 Monate in Edelstahl tanks. Es wird nur 3 Monate vor der Abfüllung zusammengebaut.

Helle und tiefe Farbe. Der Wein zeigt eine gute Konzentration an roten Früchten, schwarzem Pfeffer und dunkler Schokolade. Es hat einen großen Körper dank der Tannine, die am Gaumen weich sind.

Kombiniert mit gebratenem oder gegrilltem Lammfleisch, gegrilltem Gemüse und gereiftem Käse

1/3 of this wine is made from Carmeneresyrach "withering" grapes. Each variety is handpicked, de-stemmed and shredded separately. The winemaking is the same as the single Carmeneresyrach and Syrah varietal wines. After fermentation 40% of the wine is aged in French and American oak barrels, while the remaining 60% in stainless steel tanks for 6-8 months. It is assembled only 3 months before bottling.

Bright and deep color. The wine shows a good concentration of red fruit, black pepper and dark chocolate. It has a large body thanks to the tannins which are soft on the palate.

To be combined with roasted or grilled lamb, grilled vegetables and aged cheeses.