





VIÑA FALERNIA

CHILE

DONNA MARIA SYRAH D.O. ELQUI VALLEY UNFILTERED



Vitigno / Rebsorte / Varietal: 100% Syrah
Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol: 14% vol.
Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at: 18° C.

Le uve vengono raccolte a mano in piccoli contenitori da 15 kg. Vengono diraspate e pigiate separatamente e quindi macerate a freddo. La fermentazione avviene a 22-23°C. in vasche di acciaio inox con pistoni per simulare la punzonatura a mano del tappo. Dopo la fermentazione il vino viene parzialmente affinato in botti di rovere francese per 6 mesi. Il vino non viene filtrato al fine di preservare tutti gli aromi e le mineralità del terreno. Colore rosso scuro e brillante. Grande concentrazione di frutta con note di pepe rosso e cioccolato fondente, tannini molto morbidi e buon equilibrio al palato. Ottimo con tutte le carni rosse e formaggi stagionati.

Die Trauben werden von Hand in kleinen 15 kg-Behältern geerntet. Sie werden getrennt zerkleinert und zerkleinert und dann kalt mazeriert. Die Fermentation findet bei 22-23 ° C statt. in Edelstahl tanks mit Kolben, um das Stanzen der Kappe von Hand zu simulieren. Nach der Gärung reift der Wein teilweise 6 Monate in französischen Eichenfässern. Der Wein wird nicht gefiltert, um alle Aromen und Mineralien des Bodens zu erhalten. Dunkelrote und helle Farbe. Große Fruchtkonzentration mit Noten von rotem Pfeffer und dunkler Schokolade, sehr weichen Tanninen und guter Balance am Gaumen. Hervorragend zu allen roten Fleischsorten und gereiften Käsesorten.

The grapes are harvested by hand in small 15 kg containers. They are destemmed and crushed separately and then cold macerated. Fermentation takes place at 22-23 ° C. in stainless steel tanks with pistons to simulate the hand punching of the cap. After fermentation, the wine is partially aged in French oak barrels for 6 months. The wine is not filtered in order to preserve all the aromas and minerals of the soil. Dark red and bright color. Great concentration of fruit with notes of red pepper and dark chocolate, very soft tannins and good balance on the palate. Excellent with all red meats and aged cheeses