



VIÑA FALERNIA
CHILE

SYRAH D.O. ELQUI VALLEY RESERVA TITON SINGLE VINEYARD



Vitigno / Rebsorte / Varietal: 100% Syrah
Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol: 15% vol
Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at: 18° C.

Dopo un'attenta selezione sul tavolo di selezione, le uve vengono diraspate e pigiate delicatamente, quindi macerate a freddo per 3 giorni prima dell'inoculo nella fermentazione con lieviti selezionati. I serbatoi con pistoni sulla parte superiore, sono utilizzati per la punzonatura del tappo in modo da avere una migliore estrazione dei colori e dei tannini. Dopo la piena fermentazione malolattica, il 10% del vino viene affinato in barrique pregiate di rovere francese per 10 mesi prima della finitura e dell'imbottigliamento.

Al naso frutta scura, pepe ed olive nere. È potente, pepato e molto elegante al palato, con un finale lungo ed equilibrato.

Si abbina meglio con cibi delicati come l'agnello alla griglia. Buono con melanzane in salamoia o grigliate.

Nach sorgfältiger Auswahl auf dem Auswahltisch werden die Trauben geschält und leicht gepresst und dann 3 Tage lang kalt mazeriert, bevor sie in Fermentation mit ausgewählten Hefen geimpft werden. Die Tanks mit Kolben im oberen Teil werden zum Stanzen der Kappe verwendet, um eine bessere Extraktion von Farben und Tanninen zu erreichen. Nach der vollständigen malolaktischen Gärung werden 10% des Weins 10 Monate lang in feinen französischen Eichenfässern gereift, bevor er fertiggestellt und in Flaschen abgefüllt wird. In der Nase dunkle Früchte, Pfeffer und schwarze Oliven. Am Gaumen ist er kraftvoll, pfeffrig und sehr elegant, mit einem langen und ausgewogenen Abgang. Es passt am besten zu delikaten Lebensmitteln wie gegrilltem Lammfleisch. Gut zu eingelegten oder gegrillten Auberginen.

After careful selection on the selection table, the grapes are destemmed and gently pressed, then cold macerated for 3 days before being inoculated in fermentation with selected yeasts. The tanks with pistons on the upper part are used for punching the cap in order to have a better extraction of colors and tannins. After full malolactic fermentation, 10% of the wine is aged in fine French oak barriques for 10 months before finishing and bottling. Dark fruit, pepper and black olives on the nose. It is powerful, peppery and very elegant on the palate, with a long and balanced finish.

It goes best with delicate foods such as grilled lamb. Good with pickled or grilled aubergines.