

CORDILLERA

de los Andes®

Syrah 2015

VALLE DE ELQUI, ALCOHUAZ

VARIEDADES: Syrah

ÉPOCA DE VENDIMIA: 14 de Marzo

ORIGEN: Valle del Elqui

NOTA DE CATA

Color intenso de cereza picota. Gran expresividad en nariz, con notas de torrefacción y confitura de grosellas, así como toques de tabaco, enebro y algunos matices lácticos. En boca se caracteriza por su gran amplitud: taninos redondos, aromas retronasales de regaliz y especias, con largo y elegante postgusto.

GASTRONOMÍA

Ideal con platos de caza menor aderezados con salsas dulces como las de frutos rojos de otoño. Sublime acompañando los pescados de textura carnosa a la plancha, como el atún en salsa de soja.

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14,5 % PH: 3,5

Acidez total: 5,3 grs. /l (tartárico) AR: 2,4 gr. /l.

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 20 días.

Tiempo de fermentación: 6 días.

Temperatura de fermentación: 26°C

CRIANZA

Roble francés (30% barrica nueva y 70% barricas segundo año) durante 12 meses.

Fecha de Embotellado: Enero 2017

PUNTUACIONES Y PREMIOS

Añada 2014 - 94 Puntos, Tim Atkin 2018, Chile

Añada 2014 - 92 Puntos, James Suckling 2016, USA

Añada 2011 - 91 Puntos, Guía Descorchados 2015, Chile

Añada 2010 - Medalla de oro, Korea Wine Challenge 2014, Korea



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl