

SYRAGNAN

2022



RE Syragnan, es un vino conceptual, que implica un REcrear, desde el génesis ancestral, mediante el uso de procesos artesanales de vinificación en ánforas de arcilla y tinajas de gran tamaño, con las técnicas y conocimientos actuales.

Viñedos De Origen

Proveniente de los suaves y ondulados lomajes del Maule ancestral y olvidado, de pequeñas y frondosas parras cultivadas en cabeza, que viven con humildad en su condición de secano y la natural sabiduría de producir un vino de belleza.

Notas De Cata Y Elaboración

De aromas especiados con notas a clavo de olor y vainilla. Destacan también los aromas a frutas rojas, como frambuesas y más aún moras y murtas. De golosa y redonda boca, pleno, macizo, de fuerza, masculino. El Carignan le otorga una fresca acidez, equilibrio de ambrosía única. Es un honesto señor, viñador maulino que REencanta, a través de su humildad, belleza y noble corazón.

Consumir a 14-16 °C para acompañar quesos, carnes rojas, piezas de caza, estofados y guisos.

Denominación de Origen: Maule

Análisis

Año: 2019

Variedad: Syrah 80% - Carignan 20%

Alcohol: 14°

pH: 3,18

