

Viña Chocalan
KOAN GRAN RESERVE SYRAH
Valle del Maipo, Chile



UVAS: 85% Syrah, 8% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon e 2% Viognier

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: A colheita foi feita manualmente na primeira semana de maio. Meticulosa seleção das uvas em mesa de separação. Maceração pré-fermentativa a frio a 8°C, durante 8 dias, em tanques de aço inoxidável. Fermentação alcoólica com leveduras selecionadas e temperatura controlada entre 26°C e 28°C. Ao fim da fermentação, o vinho permanece mais 6 a 8 dias em contato com as cascas. 80% do blend amadurece em barricas de carvalho francês e americano por um período de 12 meses.

COMENTÁRIOS: Aromas de pimenta preta, ameixa, cerejas, especiarias, alecrim fresco, caixa de charutos e baunilha. Estrutura firme com taninos de corpo inteiro no palato, notas de café, especiarias e cedro. Suave e cremosa com um acabamento longo e frutado.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14%


TEMPERATURA DE SERVIÇO: 17°C

HARMONIZAÇÃO: Cordeiro com legumes, carne de caça e queijos.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554