



ANYYA

Flor de frutales

RESERVA

SYRAH

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM	Valle de Curicó
GRADUAÇÃO	13,5° GL
ACIDEZ TOTAL	4.8 g/L
AÇÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L

CLIMA

Mediterrâneo, caracterizado pela alta amplitude térmica, em consequência da proximidade com o Oceano Pacífico (a 80 km) e Cordilheira dos Andes (60 km). Diferenciando-se das regiões vizinhas, nossas vinícolas recebem uma grande quantidade de ventos vindo do sul nas noites de verão, que ajudam a controlar a temperatura nesta época do ano. A média anual de precipitação é de aproximadamente 600 mm, com chuvas concentradas ao longo do inverno.

VINHEDOS

Ano de plantação: 2005

Sistema de condução: Espaldeira vertical

Densidade: 3330 plantas/hectáres

Rendimento: 12 ton/hectáres

Colheita: Manual, com dupla seleção das uvas, durante a primeira semana de abril.

Solo: Solo profundo e rochoso com textura franco-argilosa.

VINIFICAÇÃO

Maceração: 12-16 dias, com maceração pré fermentativa por 4 dias a temperaturas inferiores a 10°C.

Extração: Remontagem tradicional

Fermentação: Se inicia com levedura seca ativa (Bayanus), em temperaturas entre 25°C e 28°C.

Guarda: Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Aspecto: Cor vermelho escuro brilhante com reflexos violeta.

Nariz: Notas de amora e especiarias doces com toques de café, pimenta preta e tostado.

Na boca: Taninos suaves, paladar suculento destacando frutas vermelhas e pretas. Final defumado e persistente.

HARMONIZAÇÃO

Peru com molho de cranberry, mirtilo ou frutas vermelhas.

