

LA PLAYA®



Reserva

SYRAH 2024

COLCHAGUA VALLEY • CHILE

Las uvas fueron cosechadas en su punto óptimo de madurez. Una vez llenados los estanques, se realizó una maceración prefermentativa de 2 días, seguida de una maceración post-fermentativa de 5 días. La fermentación se llevó a cabo durante 10 días a temperaturas entre 24 y 26°C. Luego, el vino fue almacenado en estanques de acero inoxidable. Contacto con roble por 3 meses. Filtrado antes del embotellado.

NOTA DE CATA

Color rojo intenso con matices violetas, profundo, limpio y brillante. En nariz, presenta aromas de frutas negras como arándanos y moras, con notas intensas y algunas especias. En boca, es un vino con taninos notorios, buen volumen y persistencia. Buen final.

MARIDAJE

Quesos maduros, charcutería, pastas con salsas de carne, carnes rojas, entraña de res.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13,5% vol
pH: 3,7
Azúcar Residual (g/L): 4
Acidez Total (g/L): 5
Guarda: 3 meses en contacto con roble



*Historical quality consistency



**FOR THE
PLANET**
— MEMBER —

“VINOS CON PROPÓSITO”

Honramos el océano y sus playas como hábitat natural de nuestro ecosistema y estamos comprometidos a mantenerlos prístinos. Por ello, destinamos 1% de nuestras ventas a este propósito a través de ONGs locales sin fines de lucro.



WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

CONSUMO SOLO PARA MAYORES DE 18 AÑOS. EL EXCESO DE ALCOHOL PUEDE SER DAÑINO. NO RECOMENDADO PARA EMBARAZADAS.