

In Situ Reserva Syrah

CÓD. 3651

PRODUTOR

Viña San Esteban



A linha IN SITU produzida pela Viña San Esteban, é o resultado da paixão de três gerações pelo terroir do Alto Aconcágua. Fundada por José Vicente, e seu filho Horácio, enólogo da Universidade de Bordeaux, a vinícola tem como objetivo produzir vinhos de alta qualidade no Vale do Aconcágua. A combinação única de solo, luz e água que o Vale do Aconcágua apresenta, também desempenha um papel importante no sucesso de Viña San Esteban. O terroir Alto Aconcágua é perfeito para o cultivo de vinhas, produzindo uma grande variedade de uvas de qualidade

Tipo: Tinto

Região: Vale do Aconcágua

Uva: 92% Syrah / 8% Cabernet Sauvignon

Cor: Vermelho brilhante com reflexos violáceos

Corpo: Médio

Notas de degustação:

De coloração vermelha intensa com reflexos violáceos, apresenta profunda complexidade aromática, como notas de azeitonas pretas, pimenta e groselha. No palato apresenta boa estrutura, com taninos robustos

Vinificação:

As uvas são colhidas manualmente e fermentadas no aço inoxidável com controle de temperatura (25 °C). Este vinho é macerado por 16 dias.

Maturação: É armazenado em aço inoxidável (50%) e em barris de Carvalho francês e americano de 225 litros (50%). Depois de engarrafado, o vinho é armazenado por pelo menos 3 meses antes de entrar no mercado.

Tempo de guarda: 4 anos

Teor alcoólico: 13,5%

Volume: 750ml

Temperatura de Serviço: 15° à 17°

Harmonização:

Acompanha muito bem pratos condimentados, como da culinária indiana, por exemplo, carnes vermelhas em geral e outros pratos apimentados.

Costazzurra