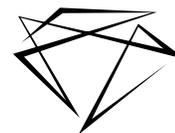


LA JOYA DE CHILE



SYRAH

“Ilumina maravilla de la tierra que tu frescor y nobleza refleje tu alma inquieta.”

En Marchihue, terroir de singulares características, la presencia del viento marino refresca nuestros viñedos, dándoles un carácter único e inigualable. Éste es el origen de esta verdadera Joya, impregnada de nuestra pasión por la excelencia.

Cepa	Syrah
Año	2017
DO	Colchagua / Marchihue / Campo El Chequén
Viñedo	Viñedo de 20 años, a 30 Kms de la costa. Plantas de selección masal, pie franco y en espalderas. Riego tecnificado. Plantas que naturalmente no generan gran masa vegetativa.
Clima	Clima de tipo mediterráneo con influencia costera, con temperaturas que oscilan entre los 8° y 12° en invierno y 18° y 29° en verano. 500 mm de lluvia anual.
Tipo de Suelo	Ubicado en sectores poniente del campo. Suelos geológicos, donde el granito y cuarzo de la roca madre se mezclan con una adecuada de arcilla.
Cosecha	Cosecha manual con despallado en campo, a partir de la tercera semana de Marzo.
Fermentación	Suelos geológicos, donde el granito y cuarzo de la roca madre se mezclan con una adecuada de arcilla.
Crianza	10% barrica de 3er y 4to uso, cubas de concreto, 6-8 meses.
Alcohol (%)	13,8
pH	3,48
Acidez (g/l)	3,24
Azúcar (g/l)	3,4

Notas de Cata

Nuestro Syrah es de un color rojo con tonos violáceos, brillante y limpio, de cuerpo medio, se presenta con una rariz madura, marcada por fruta negra madura como moras, ciruela y bayas, notas sutiles de cuero, piel animal y tostado, aportadas por su paso por barrica, en boca tiene una rica acidez, amplio y de taninos firmes y estructurados, lo que le da un final más persistente y elegante.

Maridaje

La Joya Gran Reserva Syrah acompaña muy bien un lechón al palo, cordero a la parrilla, charcutería en general y quesos maduros.

Temperatura de Servicio

Otoño/Invierno: 16°C.
Primavera/Verano: 13°C.



BISQUERTT

Family Vineyards