

Alchemy

Cachapoal Valley

PARRONÉ SYRAH 2016

CLÁSSICOS REINTERPRETADOS

// FICHA TÉCNICA

VINHO TINTO | PRODUTOR: ALCHEMY | PAÍS: CHILE
REGIÃO: VALE DE COLCHAGUA | SAFRA: 2016



LOCALIZAÇÃO: VALE DE COLCHAGUA.

SOLOS: GRANÍTICO, PLANTADOS EM ENCOSTAS.

CLIMA: QUENTE COM OSCILAÇÃO TÉRMICA ENTRE DIA E NOITE NO VERÃO DE 20°C (35°C – 15°C).

TRABALHO NO VINHEDO: PODA DOS REBENTOS - PODA EM PITÓN -, UM CACHO POR BROTO. 6.000-7000 KG/HA.

CASTA: 100% SYRAH

COLHEITA: MANUAL.

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO: AS UVAS SÃO MACERADAS A FRIO POR UMA SEMANA E DEPOIS FERMENTADAS COM LEVEDURAS NATIVAS POR 15 DIAS ANTES DE SEREM PENSADAS E TRANSFERIDAS PARA BARRICAS DE CARVALHO. EM SEGUIDA, O VINHO É LEVADO A UMA CONVERSÃO MALOLÁTICA, USANDO TÉCNICAS TRADICIONAIS. ESTÁGIO POR 18 MESES EM PEQUENAS BARRICAS DE CARVALHO SENDO 20% NOVAS, DAS QUAIS 90% SÃO FRANCESAS E 10% AMERICANAS. O VINHO É LIGEIRAMENTE FILTRADO ANTES DE SER ENGARRAFADO.

CHILE

 @NOVOCHILE

NOVO CHILE

ÁLCOOL: 13,5% | PH: 3,51 | ACIDEZ TOTAL (S): 3,41 G/L
AÇÚCAR RESIDUAL: 1,95 G/L | ACIDEZ VOLÁTIL: 0,42 G/L

DEGUSTAÇÃO: ESTE VINHO FOI CRIADO A PARTIR DE UMA MISTURA DE DOIS CLONES DE SYRAH DIFERENTES. EXPRESSA A TRADIÇÃO E A QUALIDADE DO TERROIR CHILENO. RICO EM AROMAS DE MIRTILOS, BACON DEFUMADO E TORRADO COM UMA SENSAÇÃO NA BOCA SUAVE E REDONDA..

POTENCIAL DE GUARDA: 10 ANOS

WWW.NOVOCHILE.COM.BR