



## // FICHA DE ACESSO RÁPIDO

VINHO TINTO | PRODUTOR: ALCHEMY | PAÍS: CHILE | REGIÃO: VALE DE COLCHAGUA  
SAFRA: 2016 | CASTAS: SYRAH | TEOR ALCÓOLICO: 13,5%

### TASTING



**VISUAL:** RUBI INTENSO.



**OLFATIVO:** AROMAS DE MIRTILOS E BACON DEFUMADO.



**GUSTATIVO:** EM BOCA APRESENTA TANINOS ELEGANTES E BEM INTEGRADOS. BOM FINAL DE BOCA E PERSISTÊNCIA.



**HARMONIZAÇÃO:** CARNES VERMELHAS, MASSAS E RISOTOS. EXPERIMENTE COM UM FILÉ MIGNON.



**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 18°C  
**POTENCIAL DE GUARDA:** 10 ANOS

# PARRONÉ SAYRAH 2016

CLÁSSICOS REINTERPRETADOS

### VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO

AS UVAS SÃO COLHIDAS MANUALMENTE E FERMENTADAS COM LEVEDURAS NATIVAS ANTES DE ESTAGIAR POR 18 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO SENDO 90% FRANCESAS E 10% AMERICANAS NUMA PROPORÇÃO DE 20% NOVAS. O VINHO É LIGEIRAMENTE FILTRADO ANTES DE SER ENGARRAFADO.

### RECONHECIMENTOS

MELHORES VINÍCOLAS DO CHILE  
CATEGORIA CRU BORGEOIS  
CHILE SPECIAL REPORT –TIM ATKIN  
ANOS 2017, 2018, 2019 E 2020