

Carabantes

2002

Syrah Chile

Tipo	Vino rosso
Vitigni	Syrah 85% Cabernet Sauvignon 10% Petit Verdot 5%
Classificazione	Denominazione di origine "Panquehue, Valle de Aconcagua, Chile"
Produzione	28.000 bottiglie
Produttività per ettaro	9 t; 1,7 Kg per vite
Altitudine	500 metri sul livello del mare
Sistema di allevamento della vite	Doppio guyot
Densità	5208 per ettaro
Data della vendemmia	27 marzo 2002
Vinificazione	La doppia pigiatura e la diraspatura sono seguite da 20 giorni di macerazione a freddo pre-fermentativa. La fermentazione è seguita da 10 giorni di macerazione post-fermentativa e da 6 mesi d'invecchiamento in botte (botti per il 75% francesi, per il 25% americane).
Fermentazione	In vasche da 100 Hl in acciaio inossidabile
Invecchiamento	6 mesi in botti di Bordeaux da 225 Hl
Imbottigliamento	Ottobre 2002
Gradazione alcolica (volume)	13,5%
Acido tartarico	5,21 grammi/litro
PH	3,62
Colore	Rosso rubino con alcune suggestioni di porpora
Aroma e bouquet	Intenso e con una buona complessità. All'inizio si avvertono i profumi di frutti di bosco, mirtilli, lamponi, aromi di fiori come ad esempio la viola, con un tocco di erbe aromatiche che ricordano la rosa muschiata, le foglie di the secco, l'alloro, la liquirizia, aromi speziati di pepe bianco e un finale di menta.
Gusto	Un inizio dolce, ampio e fresco con un buon volume e tannini maturi e un finale molto piacevole.
Temperatura di servizio	17-19°C
Conservazione	Da tre a quattro anni. Da bere preferibilmente entro due anni per assaporare tutta l'intensità della frutta.



Viña von Siebenthal

Viña von Siebenthal SA | Calle O'Higgins | S/N Panquehue | Valle de Aconcagua | Chile
Tel. + Fax: +56 (0)34 59 18 27 | info@vinavonsiebenthal.com | www.vinavonsiebenthal.com