



ISI

Composición Varietal: 100% Syrah
Denominación de Origen: Valle de Curicó

VINIFICACION

Maceración: 2 hrs a 9°C en frío en prensa neumática
Tiempo de Fermentación: 18 días
Temperatura: 9° a 14°C
Fermentación Maloláctica: No
Proceso de envejecimiento: 100% del volumen ha sido envejecido en estanques de acero inox
Rendimiento: 8.000 Kg/há

ANALISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5% vol.
Azúcar residual: 2,84 g/L
Ph: 3,2

NOTAS DE CATA

👁️ Color: Rosado brillante, pétalo de rosa
👃 Nariz: Frutas rojas frescas y florales muy elegantes.
👄 Con un toque elegante de mantequilla y biscocho.
Boca: Untuoso de acidez media con un tanino muy fino y retrogusto largo.

SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto con Quesos grasos, frutos secos y embutidos.
Servir entre 9-12°C

GUARDA

Potencial de envejecimiento hasta 4 años en lugar fresco, oscuro y húmedo.
T° no menos de 12 °C y no más de 14°C.
NO DEBE SER EXPUESTO A CAMBIOS FUERTES DE TEMPERATURA O LUZ.



VIÑA
MARITA

@vina.marita.teno / ventas@vinamarita.cl