



MARAY LIMITED EDITION SYRAH 2016

ORIGEM

Este vinho foi feito com uvas exclusivas de nossas vinícolas, localizadas na área costeira do vale de Limarí, no norte do Chile.

VINÍCOLA

Esta vinícola está localizada na parte costeira do vale. Este é um terraço aluvial interrompido por grandes ravinas formadas há muito tempo por rios que hoje são secos, mas com ampla vegetação em sua base.

CLIMA

Nesta área, o vale é muito amplo, com grande visibilidade devido à pureza do ar e à escassez de edifícios. Venta bastante à tarde e é tecnicamente classificado como uma área fresca para a produção de vinho. As vinícolas nesta área são misturadas com outros cultivos, especialmente oliveiras para a produção de azeite.

PRODUÇÃO

Todas as tarefas da vinícola, da poda até a colheita, são cuidadosamente supervisionadas por nossa equipe de viticultura e vinificação, a fim de produzir os frutos da melhor qualidade possível. As uvas foram colhidas manualmente em caixotes de 20kg para evitar danos às frutas. A colheita começou na terceira semana de maio, quando essa variedade atingiu a maturação fenólica ideal. Mais tarde, os cachos foram selecionados com muito cuidado, depois desengaçados e selecionados uma última vez.

ENVELHECIMENTO

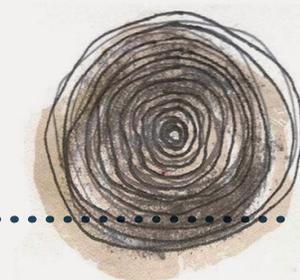
A fermentação ocorreu em pequenos tanques de aço inoxidável a temperaturas controladas. A maceração ocorreu após a fermentação alcoólica. 100% deste vinho foi envelhecido em barricas de carvalho francês por 12 meses.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De uma cor vermelha intensa com tons violeta, este vinho elegante e maduro tem ótimo caráter. Possui camadas estruturais de aromas, como cerejas pretas, pimenta, fumaça e notas de especiarias. Ao paladar, os sabores são muito bem equilibrados, com uma textura suave e aveludada e cheio de frutas. É um vinho único, que revela todo o potencial de Limarí. Possui excelente potencial de envelhecimento.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Enólogo: Juan Carlos Coderch
Variedades: 100% Syrah
Rendimento: 5.000 kg por ha
Colheita: Terceira semana de maio
Teor alcoólico (Vol%): 14%
PH: 3.37
Acidez total: 3,75 g/l (Ácido tartárico: 5,75 g/l)
Açúcar residual: 2,64 g/l



MARAY
wines



www.maraywines.com