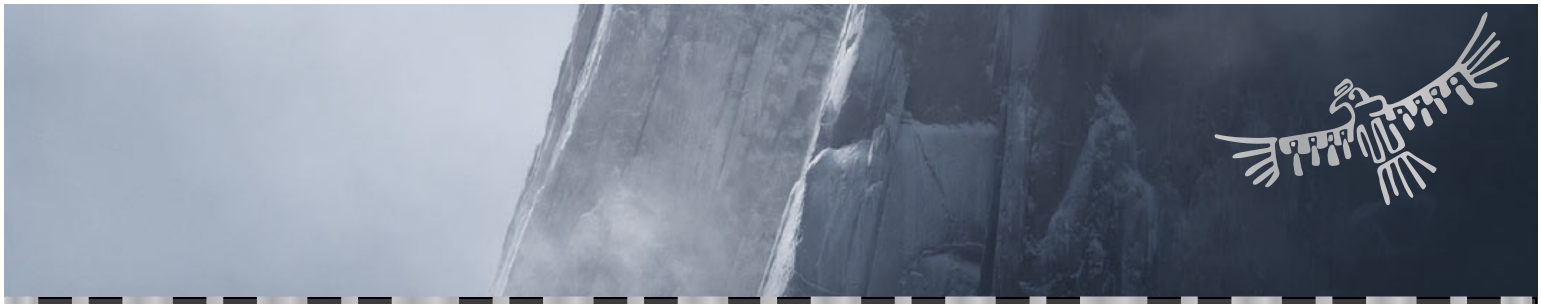
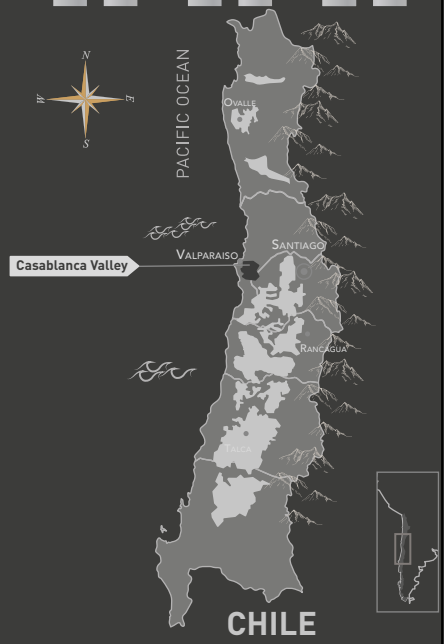


Andino

Syrah/Cabernet Franc/Merlot | 2019

Valle de Casablanca



Origen

Suelo: Predominantemente arcillosos y limosos, con buen drenaje.
Clima: Con influencia marítima.
Cosecha: Manual, con selección óptica de bayas.

Vinificación

Fermentación: Se fermentan las cepas por separado en estanques de acero inoxidable entre 26° y 28°C por 15 días.
Guarda: En barrica de roble frances por 18 meses.

Notas de Cata

Color: Un vino muy profundo y brillante, su color rojo realzado por reflejos violetas.

Aroma: Frutos rojos, combinados con sutiles toques de pétalos de rosa y grosella negra.

Sabor: Complejo y estructurado en boca, pero a la vez fresco y elegante. Con toques de moca, chocolate amargo y canela. Tiene un final agradable con larga persistencia.

Sugerencia de Maridaje: Recomendado para carnes rojas bien condimentadas.

Potencial de Guarda: 10 Años.

T°: 16° - 18°C.

Origen:
Valle de Casablanca ✓

Cepa: ✓
84% Syrah
8% Cabernet Franc
8% Merlot

Análisis:

Alcohol:	14	✓
pH:	3.21	✓
Acidez total:	3.80 g/L	✓
Azúcar Residual:	2.69 g/L	✓

2019

FT21092022