

Santiago 1541 Syrah-Cabernet-Malbec

Omschrijving

Deze wijn is een blend van Syrah, Cabernet Sauvignon en Malbec uit de Central Valley. De wijn heeft een mooie robijnrode kleur en heeft een goede balans en mooie structuur.

Druivensoort(en)

Syrah, Cabernet Sauvignon, Malbec

Vinificatie

De druiven worden tijdens de oogst verzameld in bakken van 350 Kg. Wanneer de steeltjes zijn verwijderd worden de trossen zorgvuldig geperst. De gisting vindt plaats in roestvrij stalen vaten waarbij de temperatuur tussen 28 graden en 30 graden schommelt. Het gistingsproces duurt 7 dagen. Hierna wordt het vier dagen gemacereerd zodat de gewenste structuur en aroma's worden behaald.

Ligging

Het klimaat is vochtig mediterraan met matige, regenachtige winters en warme, droge zomers met koele nachten. Er valt een jaarlijkse neerslag van gemiddeld 700 mm. Deze eigenschappen zorgen voor de productie van gezonde druiven met een fijne textuur en een opvallend aroma.

Spijsadvies

Combineert goed met kaas en rood vlees.

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0442014
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	12,5
Jaar:	2016
Streek:	Rapel Valley
Appellatie:	Rapel Valley
Wijnhuis:	Wine of Chili

