



Sepia RESERVA



SYRAH

Syrah 87% - Petite Sirah 8% - Cabernet Sauvignon 5%

Denominación de origen

Cachapoal Andes

Suelos de origen aluvial-coluvial, franco a franco arcillo-limosos, pedregosos y con buen drenaje. Clima templado mediterráneo, con gran amplitud térmica entre el día y la noche.

Información de cosecha y vinificación

Temperaturas del periodo de maduración más bajas que las del año pasado favorecieron una lenta maduración de las uvas, permitieron obtener acideces balanceadas y mejor madurez fenólica de uvas tintas. Durante abril las temperaturas se presentaron más frescas, lo que favoreció vinos más frutales y de grados alcohólicos moderados.

Cosecha: primera semana de mayo.

Guarda: 10-12 meses en barricas de roble francés y americano.

Descripción del vino

Color: rojo violeta profundo e intenso.

Aroma: cerezas y moras frescas, notas a especias, chocolate, toques de romero y vainilla.

Sabor: frutos negros maduros, jugoso, taninos sedosos, final largo y persistente.

Temperatura de consumo: 16-18°C.

Maridaje: pato, cerdo, cordero y charcutería en general.



Directora Enológica: Irene Paiva

Análisis 2015

Alcohol: 13.5%

pH: 3.48

Acidez Total: 3.38 g/L.

Azúcar Residual: 3.75 g/L.