



Valle de Colchagua

La Piqueta – Reserva Syrah

La Piqueta es una gama que rinde homenaje a los montañeros que se abren camino en la Cordillera de Los Andes. Una colección de vinos refleja la riqueza y la complejidad de la viticultura chilena con cada una de sus variedades más emblemáticas.

Region:

Valle de Colchagua: Ubicado en la región del Valle Central entre los Andes y la costa. Esta región goza de un clima mediterráneo con influencia marítima, con veranos cálidos y secos e inviernos fríos y húmedos. Este clima, junto a la composición del suelo aluvial y pedregoso, aporta las condiciones ideales para el viñedo

VARIEDAD:
Syrah

ESTILO:
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALOHÓLICA:
13,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO:
Entre 14 y 16 °C

Notas de cata

Vino de capa profunda y de color intenso y refinado. Destacan sus notas florales de violeta, flores blancas y frutas maduras en su final. Sus taninos son firmes y elegantes de gran persistencia y tensión final.

Maridaje

Ideal para acompañar carnes guisadas o a la parrilla, quesos suaves y charcutería.

Información técnica

Con el fin de obtener una fruta de máxima calidad y frescura, programamos la cosecha con precisión. Una vez recolectada, la uva se despalilla y se enfriá a 12°C durante 24 horas para preservar sus aromas. La fermentación se lleva a cabo a una temperatura controlada de 24-25°C, lo que permite extraer al máximo los compuestos aromáticos y el color característico de la variedad. Después de la fermentación maloláctica, el vino se mantiene en contacto con sus lías finas durante varios meses para adquirir complejidad y redondez, expresando así todo su potencial frutal.