



**Nombre:** Tinta Tinto

**Origen:** Valle de Casablanca

**Variedad:** 100% Syrah

**Rendimiento:** 48 HL/Ha

**Viñedo:** El viñedo está en la zona de Tapihue, unos 25 kilómetros al Este de Casablanca. Plantado el 2005 en una ladera que apunta al norte. Suelo granítico. 5.000 plantas por hectárea, riego por goteo.

**Vinificación:** Trabajamos a pequeña escala, fomentando el revelado natural de las uvas, sin intervenciones ni aditivos. Respetamos las levaduras nativas y los tiempos del vino apuntando a una interpretación pura y cristalina. Fermentación en pequeños depósitos, guarda de 15 meses en barricas de segundo uso. Sin filtrar y envasado por gravedad.

**Notas de Cata:** Brillante rojo cereza. Lindos aromas a fruta roja, morada, flores de violeta y pimienta blanca. Puro, elegante y envolvente. Su paladar es tenso, fresco, de atrevida y viva acidez. El vino se descubre lentamente entre sabores especiados, sangre y fruta silvestre. La madera es sutil, casi desapercibida sin embargo entrega una sensación dulce y mineral. Su textura cruda es formidable y explota en el paladar.

**Guarda:** 15°C. Apto para beber inmediatamente. Se puede guardar sin problema unos 6 u 8 años

**Sugerencias de Maridaje:** Servir a 17°C. Excelente con filete y costillas de cordero, jamón serrano, cerdo, prietas y osobuco de ternera. Bien al lado de atún, bacalao, salmón, merluza austral. Genial con pasta, ravioles, quesos y pato.

**Análisis:**

Alcohol	14,0%
Acidez total	5,82 g/L (tartárica)
Acidez volátil	0,68 g/L
SO <sub>2</sub> libre	<10 mg/L
Azúcar	1,34 g/L
pH	3,59

