



LIBERWINES



VIGIA SUPERIOR SYRAH

2024

Uva: 100% Syrah

Amadurecimento: Fermentação alcoólica de 14 para 15 graus em tanque de acero inoxidable.

Graduação Alcoólica: 13%

Temperatura: 10°C

Vinícola: Tágua Tágua Bodegas

Enólogo: José Tomás Correa Lisoni

Origem: Santiago, Chile



Notas de Prova: Cor vermelha com tons roxos escuros. Aromas suaves de ervas e notas de flores silvestres. Na boca é corpulento, com uma elevada acidez, mas não marcada. As notas de frutos silvestres e framboesa madura, dão um acabamento a médio prazo.



Técnica de Vinificação: Fermentação alcoólica de 14 para 15 graus em tanque de acero inoxidable, vinho tem um contato com madeira (chips ou cubos) durante um tempo de 3 até 5 meses.



Harmonize com: Carne de cordeiro e lebre, esperançosamente preparada com alho e pimenta.