

RE SYRAGNAN 2023

BODEGAS RE
CHILE

RE Syragnan, es un vino conceptual, que implica un REcrear, desde el génesis ancestral, mediante el uso de procesos artesanales de vinificación en ánforas de arcilla y tinajas de gran tamaño, con las técnicas y conocimientos actuales.

Viñedos De Origen

Proveniente de los suaves y ondulados lomajes del Maule ancestral y olvidado, de pequeñas y frondosas parras cultivadas en cabeza, que viven con humildad en su condición de secano y la natural sabiduría de producir un vino de belleza.

Notas De Cata y Elaboración

De aromas especiados con notas a clavo de olor y vainilla. Destacan también los aromas a frutas rojas, como frambuesas y más aún moras y murtas. De golosa y redonda boca, pleno, macizo, de fuerza, masculino. El Carignan le otorga una fresca acidez, equilibrio de ambrosía única. Es un honesto señor, viñador maulino que REencanta, a través de su humildad, belleza y noble corazón. Consumir a 14-16 °C para acompañar quesos, carnes rojas, piezas de caza, estofados y guisos.

Denominación de Origen: Maule

Análisis

Año: 2023

Variedad: Syrah 80% - Carignan 20%

Alcohol: 14°

