

## ISI

Composición Varietal: 100% Syrah  
Denominación de Origen: Valle de Curicó

### VINIFICACION

Maceración: 2 hrs a 9°C en frío en prensa neumática  
Tiempo de Fermentación: 18 días  
Temperatura: 9° a 14°C  
Fermentación Maloláctica: No  
Proceso de envejecimiento: 100% del volumen ha sido envejecido en estanques de acero inox  
Rendimiento: 8.000 Kg/há

ANÁLISIS DE LABORATORIO	Alcohol: 13,5% vol. Azúcar residual: 2,84 g/L Ph: 3,2
-------------------------	---

### NOTAS DE CATA

- 👁 Color: Rosado brillante, pétalo de rosa
  - 👃 Nariz: Frutas rojas frescas y florales muy elegantes.
  - 👅 Con un toque elegante de mantequilla y biscocho.
- Boca: Untuoso de acidez media con un tanino muy fino y retrogusto largo.

### SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto con Quesos grasos, frutos secos y embutidos.  
Servir entre 9-12°C

### GUARDA

Potencial de envejecimiento hasta 4 años en lugar fresco, oscuro y húmedo.  
T° no menos de 12 °C y no más de 14°C.  
NO DEBE SER EXPUESTO A CAMBIOS FUERTES DE TEMPERATURA O LUZ.



VIÑA  
MARITA

@vina.marita.teno / ventas@vinamarita.cl