

Color rojo violeta intenso, en nariz presenta aromas a frutas como cereza, cacao, vainilla, y a especias como clavo de olor, mentol, muy buena combinación de 2 variedades. El Syrah aporta interesante acidez, equilibrada, con estructura media predominando los frutos rojos y notas dulces. De estructura balanceada, con taninos suaves y una rica acidez lo hacen ser un vino con buena plasticidad para acompañar diferentes comidas

PILLO DE PANAMA

ANÁLISIS BÁSICO

VALLE CENTRAL

2018 | FILTRADO POR TIERRA

RENDIMIENTO 2018 7.500 y 12.500 kg/ha

60% C. SAUVIGNON

40% SYRAH

PRODUCCIÓN 6.700 botellas

GUARDA 5 años

ALCOHOL	14.5°
AZÚCAR RESIDUAL	2.03 g/l
pH	3,44
ACIDEZ VOLÁTIL (C2H4O2)	0,67 mg/L
Ac.TOTAL (g/L)	5,88 g/L



NUESTRAS UVAS

El syrah se encuentra ubicado a 15 km al sur oeste de Santa Cruz, en un sector conocido como Valle de Panamá, el cual se caracteriza por tener un microclima que lo diferencia de los sectores cercanos. El Cabernet Sauvignon proviene de Sagrada Familia, del Fundo Los Quillayes de la familia Tagle. Ambos cosechados a fines de marzo, de manera manual son fermentados de manera independiente.

Con una densidad de plantación de 2.666, con una edad de 18 años y un rendimiento de 7.500 kg/ha para el syrah y 12.000 kg/ha para el Cabernet Sauvignon.

Los sectores del syrah se caracterizan por estar ubicados en ladera de pendiente suave, con suelos donde predominan las

arcillas y estratos de toscas otorgándole mayor fuerza y expresión y un suelo franco limoso sin limitaciones en el perfil para el Cabernet otorgándole una menor estructura tánica.

Durante el invierno del año 2018 se registró una primavera normal, sin atrasos en floraciones y baja presión de enfermedades. Con un verano más cálido de lo normal, se vio un adelanto importante en las cosechas sin embargo no se vieron afectadas las uvas con daños deshidratación.

Syrah tuvo una guarda de 22 meses en barricas de 4to uso incorporando sus prensas, Cabernet sauvignon se fermentó y mantuvo 22 meses en un estanque de acero inoxidable al cual no se le incorporaron sus prensas.

SUGERENCIAS

TEMPERATURA DE CONSUMO

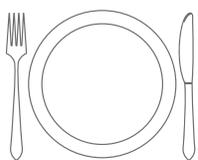
16°C VERANO

18°C INVIERNO

DECANTACIÓN

Decantar al menos media hora antes para permitir que alcance una mayor expresión.

MARIDAJE



Ideal para acompañar con pastas, carnes rojas, blancas & quesos.

Este ensamblaje combina dos variedades del secano interior de la zona central, un Syrah de Colchagua y un Cabernet Sauvignon del Maule, con cosecha más temprana se busco evitar sobre madurez, favoreciendo un vino más fresco, equilibrado, con rica acidez y fácil de beber, de manera que pueda ser una buena alternativa en todo momento.