



2017 Syrah

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Dallo specialista del Syrah cileno

Descrizione del vino:

Il proprietario ed enologo di Viña Polkura, Sven Bruchfeld (ex Errázuriz), è interamente dedicato al Syrah: "Amo la fragranza del Syrah del Vecchio Mondo, le sue esplosive note pepate e il carattere floreale, ma anche la sua struttura densa, che si sviluppa solo in un clima caldo".

Nota di degustazione:

Porpora saturo con riflessi violacei. Naso complesso di ciliegie nere, ribes nero, spezie esotiche e vaniglia. Al palato opulenti bacche nere, la piacevole acidità porta freschezza, struttura ed equilibrio a questo Syrah con tannini molto maturi; deliziose note di cioccolato cremoso e fumo nel complesso, succoso finale con sfumature leggermente terrose.

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a tagli nobili di manzo, agnello in crosta di erbe, scampi alla griglia e pesce all'aglio. Da gustare anche con formaggi molli stagionati e selvaggina. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	CL
Regione:	Vallée Centrale
Sottoregione:	Colchagua (discesa in corda doppia)
Produttore:	Polkura
Valutazioni:	Descorchados 94/100, James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18/20, Tim Atkin 91/100, Wine Spectator 90/100, Antonio Galloni 91/100, Decanter 90/100
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	94% Syrah, 6% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0671717

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Syrah

Marchigue
Valle de Colchagua
Viña Polkura

Origine: CL
Valutazioni: Descorchados 94/100, James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18/20, Tim Atkin 91/100, Wine Spectator 90/100, Antonio Galloni 91/100, Decanter 90/100
Varietà d'uva: 94% Syrah, 6% Cabernet Franc
Maturità: fino a 2028
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.