

LOF



SYRAH 2021

6.760 botellas producidas.

Cepa

100% Syrah.

Denominación de origen

Valle de Maipo Andes, una hectárea y media de viñedos propios en la casa de la familia.

Suelo

Coluvial, pedregoso, de origen volcánico.

Densidad y Rendimiento

6.667 plantas por hectárea con un rendimiento de 1,55 kgs la planta.

Fecha de cosecha

1 de marzo de 2021, cosecha manual.

Fecha de embotellado

27 de febrero de 2023.

Envejecimiento

23 meses en estanques de concreto.

Notas de cata

La variedad Syrah en el Valle del Maipo Andes se beneficia de un clima mediterráneo cálido y seco que permite una maduración lenta y uniforme de las bayas. Su cosecha temprana ayuda a mantener las sensaciones herbales que permanecerán en el vino gracias a su fermentación con un porcentaje de sus escobajos. LOF Syrah del Valle de Maipo Andes se destaca por su color rubí, de intensidad media y leve matiz guinda. En nariz, se muestra con aromas primarios a fruta negra fresca, con sensaciones levemente herbales e importantes notas secundarias especiadas de pimienta negra, que reflejan las características de esta variedad. La consistencia de sus elementos aromáticos coincide con las intensas sensaciones de guinda acida y mora. En boca, comienza con una equilibrada sensación aterciopelada dada por la intensa acidez en complemento con taninos finos, suaves y sutiles. Voluminoso, de alta complejidad y largo final.

Viñatero

Germán Lyon

Análisis básico

Alcohol 13 ° G.L.

Ph 3,45

Acidez Total 3,74 g/lit

Cuadro de descripción

<i>Característica</i>					
<i>Aspecto</i>	Brillante, de base rubí y matices guinda, capa de intensidad media.				
<i>Nariz</i>	Aromas primarios a fruta negra fresca de mora y guinda acida, con sensaciones levemente herbales. Importantes notas secundarias especiadas de pimienta negra y pimienta blanca. <table border="1"><tr><td>Intensidad</td><td>Media</td></tr><tr><td>Complejidad</td><td>Media-alta</td></tr></table>	Intensidad	Media	Complejidad	Media-alta
Intensidad	Media				
Complejidad	Media-alta				
<i>Boca</i>	Entradas de taninos finos, suaves y sutiles. Con una intensa y equilibrada acidez que aporta a una persistente sensación aterciopelada. En boca resaltan sabores especiados de pimienta, con un sutil picor que aporta a la complejidad, complementados con matices de guinda acida y mora. Voluminosos, de alta complejidad y largo final. <table border="1"><tr><td>Intensidad</td><td>Media</td></tr><tr><td>Complejidad</td><td>Alta</td></tr></table>	Intensidad	Media	Complejidad	Alta
Intensidad	Media				
Complejidad	Alta				
<i>Conclusiones</i>	Importante correlación entre aromas y sensación en boca, respetando la tipicidad clásica de la variedad. El atributo clave en su complejidad son sus aterciopelados taninos en equilibrio con su acidez.				

Maridajes

LOF Syrah entrega una amplia variedad de sabor y aromas, que se pueden complementar con muchos platos intensos y sabrosos, como lo son las carnes rojas, de caza o estofados, también con quesos maduros y ahumados.

Temperatura de servicio: 16-18°C

Pato asado con puré de manzana y cebolla caramelizada.

Pollo con especias y limón asado al horno.

Estofado de cordero con verduras y hierbas frescas.

Risotto de hongos con queso parmesano y aceite de trufas.

Pizza vegetariana de pimientos, cebolla, champiñones y aceitunas negras.