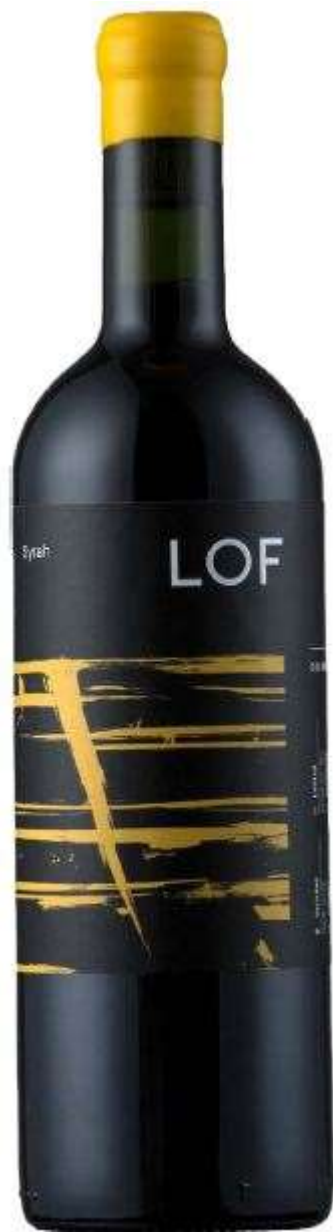


# LOF



## Viñatero

---

Germán Lyon

## Análisis básico

---

Alcohol 13,5° G.L.

Ph 3,51

Acidez Total 3,43 g/l

## SYRAH 2020

9.686 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 1,83 kg la planta.

### Fecha de cosecha

---

24 de Febrero de 2020, cosecha manual.

### Fecha de embotellado

---

24 de Enero de 2022.

### Envejecimiento

---

12 meses en barrica 6to uso y 11 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.



## LOF Syrah 2020

### 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 persiste 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.