

DATOS TÉCNICOS:

PH: 3,41

Acidez: 5,44 g/L ácido tartárico

Alcohol: 13,5 % v/v

AV: 0,59 g/L ácido acético

MR: 2,5 g/L

Contiene sulfitos



Sintruco Blend es un ensamblaje de tres valles, por un lado Carignan y Cabernet Sauvignon provenientes del secano interior de Maule, zona de Cauquenes. Carignan proveniente de parras de 70 años en promedio conducidas en cabeza y Cabernet Sauvignon proveniente de parras de 20 años en promedio conducidas en espaldera, sobre un suelo granítico con alta presencia de cuarzo ubicado a 35 kilómetros de distancia de la costa.

El carmenere proviene del Valle de Colchagua, de parras de 20 años en promedio conducidas en espaldera, con riego, sobre un suelo de origen granítico con un contenido medio de arcilla.

Por último el Syrah, proviene del Valle de Maipo, específicamente de la zona de San Juan de Pirque, de parras de 15 años en promedio sobre un suelo de origen coluvial.

Cada una de las variedades es cosechada según su estado de madurez óptima y vinificada de forma independiente. La uva es despallada y seleccionada, parte de la uva es levemente rajada para que desprenda sutilmente su jugo. Comienza con una maceración en frío de 3 a 5 días, la fermentación alcohólica es llevada a cabo con levaduras nativas de cada viñedo, en donde se mueve suavemente por medio de remontajes para homogenizar el contenido del tanque. Las temperaturas son controladas para que no superen los 24-25°. Una vez acabada la fermentación alcohólica, se dejan pieles, semillas y vino en contacto por 8 a 10 días adicionales. El descube se realiza y se mezcla el vino gota con el jugo resultante de prensado de las partes sólidas. Luego se va a barricas nuevas (20%) y usadas (80%) de roble francés de 225L de capacidad, en donde completa una guarda total de 10 meses.

El resultado son 3.940 botellas. .



COLOR: rojo profundo con matices violetas.



NARIZ: aromas intensos a frutos rojos y especias, com pimienta negra, hojas de tabaco y pequeños toques a vainilla



BOCA: es fresco y equilibrado, combina muy bien acidez peso en boca. Taninos persistentes que le dan un largo final.

Se recomienda servir a no más de 17°C. Es perfecto para acompañar todo tipo de carnes, preparadas al horno, cacerola o parrilla, un aperitivo con jamones y quesos maduros, pastas con salsas fuertes y una buena conversación.