



Viña von Siebenthal

# VON SIEBENTHAL CARABANTES SYRAH PREMIUM



## País, Região e Sub-região

Chile, Vale do Aconcágua, Panquehue



## Vinhedo

Solo arenoso e pedregoso de colina (Cabernet Sauvignon e Syrah) a 500m acima do nível do mar



## Uva

85% Syrah e 15% Cabernet Sauvignon



## Safra

2018



## Teor Alcoólico

15,3%



## Colheita

Manual



## Vinificação

Maceração a frio. Fermentação e nova maceração pós-fermentação em cubas de aço inox. Envelhecimento de 18 meses em barris de carvalho francês e americano. Descanso em garrafa por no mínimo mais 12 meses.



## Notas de Degustação

No nariz, apresenta aromas intensos de violeta, alecrim e arandos vermelhos. Na boca, é elegante, com taninos finos e forte personalidade, o que o torna único. Temperatura de serviço entre 17°C e 18°C. Tempo de guarda é de 10 anos.



## Harmonização

Carnes vermelhas em geral.



## Sobre a Vinícola

Por mais de duas décadas, Mauro von Siebenthal, um advogado suíço e amante do vinho, ansiava por um sonho. Em 1998, com o apoio financeiro de quatro amigos, a Viña von Siebenthal conseguiu finalmente ser traduzida em realidade. A filosofia harmoniosa da vinícola resultou na criação de um vinho extremamente elegante, que expressa eloquentemente o terreno e a característica extraordinária do Aconcagua Valley. A filosofia por trás de Viña von Siebenthal é semelhante a dos castelos de Bordeaux, onde vinhas, adega e casa misturam-se harmoniosamente para facilitar a criação de um vinho excepcional. Os quatro principais vinhedos estão na área histórica vitivinícola de Panquehue, no Vale do Aconcágua. Este é um local especial e uma das áreas mais exclusivas e prestigiadas do Chile, para a produção de castas vermelhas e brancas de Bordeaux. É uma área semideserta a meio caminho entre os Andes e o Oceano Pacífico. Este clima ideal garante excelentes condições fitossanitárias.



Safra 2012



Safra 2013



Safra 2011