



Viña Napoli
Desde 1998

Sarina

GRAND RESERVE | SYRAH 2021

Desde el antiguo viñedo familiar en el corazón del “Valle de Colchagua” fueron seleccionadas estas uvas que dan origen a la expresiva línea “*Grand Reserve*”, de taninos maduros y elegantes.

Valle: Colchagua
Variedad: 100% Syrah
Alcohol: 15,0%
Guarda: 12 meses en roble francés.

Vendimia y Clima

Clima mediterráneo templado, con régimen pluviométrico y un amplio rango entre las temperaturas diurnas y nocturnas. La precipitación anual está concentrada en los meses de invierno, y durante verano nuestros viñedos reciben brisas costeras durante la tarde que ayudan a concentrar la maduración de la vid. Vendimia a mano con doble selección en el viñedo, cosecha realizada durante segunda quincena de abril.

Vinificación

Maceración: Pre-fermentativa fría por 5 días.
Fermentación: Alcohólica a 28 - 29° C para una mejor extracción de polifenoles.
Maceración post fermentativa por 2 a 3 semanas.

Notas de cata

Deslumbra en copa con su intenso rojo oscuro. Obtiene notas a frutas silvestres, algunas especias como pimienta y ahumado en el fondo. En boca, es de fuerte carácter, frutas negras y trufas, taninos jugosos y larga persistencia.

Maridaje

Este vino invita a disfrutarlo junto a carnes de caza preparada a las brasas y Quesos maduros.





Viña Napoli
Desde 1998

Sarina

GRAND RESERVE | SYRAH 2021

From the old family vineyard in the heart of the "Colchagua Valley" these grapes were selected that give rise to the expressive "*Grand Reserve*" line, with ripe and elegant tannins.

Valley: Colchagua
Variety: 100% Syrah
Alcohol: 15,0%
Aging: 12 months in French oak.

Harvest and Climate

Temperate Mediterranean climate, with rainfall regime and a wide range between daytime and night time temperatures. The annual precipitation is concentrated in the winter months, and during the summer our vineyards receive coastal breezes during the afternoon that help to concentrate the maturation of the grapes. Harvested by handpicked with double selection in the vineyard, harvest carried out during the second half of April.

Winemaking

Maceration: Pre-fermentative cold for 5 days.
Fermentation: Alcoholic at 28 - 29° C for a better extraction of polyphenols.
Post fermentation maceration for 2 to 3 weeks.

Tasting Notes

It dazzles in the glass with its intense dark red. Obtains notes of wild fruits, some spices such as pepper and smoke in the background. On the palate, it has a strong character, black fruits and truffles, juicy tannins and a long persistence.

Pairing

This wine invites you to enjoy it together with game meats prepared on the embers and mature cheeses.





Viña Napoli
Desde 1998

Sarina

GRAND RESERVE | SYRAH

From the old family vineyard in the heart of the "Colchagua Valley" these grapes were selected that give rise to the expressive "Grand Reserve" line, with ripe and elegant tannins.

ADDITIONAL INFORMATION

Natural Cork
45 x 24 mm



Bottle
Color: Green
Height: 303 mm
Weight: 730 grs
Chopped: 47 mm



Complex Cap
Viña Napoli
Black Foil



Bottle
Color: Green
Height: 301 mm
Weight: 825 grs



Viña Napoli Case
6 Bottles 750ml
12 Bottles 750ml

