

# Bemol



Viña Napoli  
Desde 1998

GRAND RESERVE  
SYRAH | 2021



La pasión por el piano traspasó generaciones e inspiró a la familia a elaborar **Bemol**, donde sus notas entregan finas alteraciones que marcan el compás. En los viñedos del “Valle de Colchagua” la línea “*Grand Reserve*” representa el equilibrio y calidad en su elaboración.

---

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.

# Bemol



Viña Napoli  
Desde 1998

GRAND RESERVE  
SYRAH | 2021



The passion for the piano crossed generations and inspired the family to develop **Bemol**, where its notes deliver fine alterations that mark the beat. In the vineyards of the "Colchagua Valley" the "Grand Reserve" line represents balance and quality in its production.

---

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.

# Bemol



Viña Napoli  
Desde 1998

GRAND RESERVE  
SYRAH



The passion for the piano crossed generations and inspired the family to develop **Bemol**, where its notes deliver fine alterations that mark the beat. In the vineyards of the "Colchagua Valley" the "Grand Reserve" line represents balance and quality in its production.

## 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

