

# PROEMIO

R E S E R V E

Authentic  
Wines



VINO CO-FERMENTADO



COSECHA: 2015

CRianza: 12 meses en barricas viejas de roble Francés.

VARIETAL/ES: 50% Syrah - 50% Garnacha

WINEMAKER: Marcelo Bocado

NÚMERO DE BOTELLAS: 3.000

CAPACIDAD DE AÑEJAMIENTO: 5 a 6 años

REGIÓN/ ALTITUD/ EDAD DE LOS VIÑEDOS: Russell (Maipú) - 800msnm - 10 años - Viñedo orgánicamente sostenible.

SUELO: Limoso, Calcáreo, Aluvial.

PROCESO DE VINIFICACIÓN: Cosecha manual en cajas plásticas de 18kg de capacidad. Cofermentado y macerado en pequeñas vasijas de concreto (60hl) con levaduras nativas. Remontajes 3/día - Delestage 2. Decantación natural y embotellado sin filtrar.

## DESCRIPCIÓN

Noble alianza donde Syrah y Garnacha se reúnen para sorprendernos en un vino diferente. De color púrpura oscuro, con destellos carmesí. Presenta en nariz aromas de ciruelas guisadas, arándanos, especias y chocolate. Vino con gran cuerpo, ofrece en boca dulzor, volumen y complejidad de sabores principalmente de especias. Vino largo con un final en boca placentero.

[WWW.PROEMIOWINES.COM](http://WWW.PROEMIOWINES.COM)