

Viñedos Lo Abarca

Nº3. Garnacha Syrah 2019



REVIEW

Descorchados 95pts
Tim Atkin 93pts

★ ★ ★

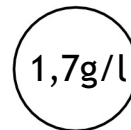
El Garnacha-Syrah "Nº3" 2019 es equilibrado, complejo y expresivo, destacan aromas de frutas rojas y negras con subnotas de especias y tierras. En boca, es un vino de cuerpo medio-alto, con un sabor intenso a berries maduros y toques de pimienta, hierbas y tierra. Este vino está bien estructurado, presenta taninos finos, gran acidez y un final suave y duradero. Refleja la influencia costera fresca del Valle de San Antonio. Bébelo ahora o déjalo envejecer hasta por 8 años.

VITICULTURA

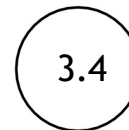
Cosechado a mediados de marzo de nuestros viñedos "Tierras Blancas" plantados en 2011. Rendimientos bajos (25 hl/ha). Temperatura máxima promedio diurna de 22°C. Cosecha manual y seleccionada en la tercera semana de Abril.



Alcohol



Azúcar
Residual



pH



Acidez

VINIFICACIÓN

Despalillado y prensado. Co- fermentación espontánea de 74% Garnacha y 26% Syrah. Dos remontajes por día. Maceración post-fermentación por 5 meses. Envejece en barricas francesas usadas con sus finas lías por 18 meses. Vinificación con baja intervención, no hay ajuste de acidez ni hay chaptalización. Solo jugo.