



Viña von Siebenthal Carabantes Syrah 2007

In 1554 bracht de Spaanse priester Francisco de Carabantes de eerste wijnstokken naar Chili. Deze wijn is een hommage aan de pionier van de Chileense wijnbouw. Carabantes is een innovatieve, frisse wijn waarin de Syrah druif zichzelf uit met nieuwe, delicate en geparfumeerde tonen.

Druivenvariëteiten	Syrah 85%, Cabernet Sauvignon 10%, Petit Verdot 5%
Classificatie	D.O. Panquehue, Aconcagua Vallei, Chili
Productie	32.300 flessen
Productie per hectare	7,3 ton/1,6 kg per wijnstok
Hoogte	600m
Wijnstok geleiding	Dubbele Gobelet
Oogst	27 Maart
Maceratie	20 dagen prefermentatief, 10 dagen postfermentatief
Fermentatie	In 150 hl. inox vaten
Lagering	12 maanden in Franse (75%) en Amerikaanse (25%) eiken vaten
Alcohol in Volume	14,5%
Tartarische Aciditeit	5,14
pH	3,73
Kleur	Robijnrood met paarse suggesties
Aroma en boeket	Intens en complex met rode bessen, viooltjes, muskus, gedroogde theebladeren, laurier, zoethout, witte peper en een eucalyptus zweem.
Smaakpallet	Een zoete, brede en frisse aanzet met veel volume en rijpe, gebalanceerde tannines leiden tot een elegante, persistente afdrank
Serveertemperatuur	17°-19°C
Bewaring	Minimum 10 jaar