



ACQUISTATO IL

"Cota 500" Syrah 2019

2019

Corposo e succulento



Svinando

Cota 500 è un interessante rossa da Syrah, prodotto da Andes Plateau in un luogo molto particolare. Siamo in Cile, ai piedi della cordigliera delle Ande. Qui i suoli sono di origine alluvionale e permettono un'eccellente filtrazione dell'acqua. Siamo nella Valle di Cachapoal, caratterizzata da alte temperature in estate e abbondanti piogge d'inverno, componenti perfette per creare un'eccellente vino rosso. I grappoli di Syrah, selezionati e raccolti a mano, vengono portati in cantina per essere vinificati. In questo caso circa il 30% dei grappoli vengono lavorati con i raspi. I lieviti utilizzati per avviare la fermentazione sono invece indigeni e in cantina non vengono utilizzate sostanze chimiche, a parte una piccola dose di anidride solforosa, utilizzata poco prima dell'imbottigliamento. Per la fase di affinamento, infine, il Cota 500 Syrah resta in legno per poco meno di un anno. Corposo e succulento, questo rosso andino ha un gusto piacevolmente morbido, con tannini maturi e i tipici sentori fruttati e di pepe nero macinato. E' un rosso che chiama a gran voce un abbinamento con piatti a base di carne rossa, cotta alla griglia.

Un ambiente naturale semplicemente unico al mondo. Colori vivi, aria pulita, altitudine, terra e cielo. Sono questi gli ingredienti fondamentali che permettono ad Andes Plateau di produrre grandi vini. Ci troviamo in uno degli angoli più incredibili del mondo, nel cuore del Cile, vicino alla cordigliera delle Ande. Una zona ideale per la coltivazione della vite dove l'enologo Felipe Uribe, fondatore della cantina, ha dato vita al suo progetto con l'idea di creare vini unici ed eleganti. E per farlo ha scelto di salire addirittura a 700 metri sul livello del mare. Qui nascono grandi rossi, dal carattere fresco e la forte personalità.

La Vigna	
Terreno	suolo di origine alluvionale e colluviale che permette un'eccellente filtrazione dell'acqua
Esposizione	Sud
Allevamento	
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Cile
Uve	Syrah
Gradazione	13.8% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	per questa varietà vengono utilizzati il 30% dei raspi nel processo di fermentazione. I lieviti utilizzati sono indigeni e nessuna sostanza chimica viene aggiunta nel processo di vinificazione, solo un po' di anidride solforosa prima dell'imbottigliamento. Affinamento da 9 a 11 mesi e ulteriori 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.
Sensazioni	E' corposo e succulento ma allo stesso tempo morbido, con tannini arrotondati, con sentori tipici molto fruttati e di pepe nero macinato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821