



CALYPTRA

VINEYARDS & WINERY

MARGINADO



VINO	MARGINADO 100% SYRAH
AÑADA	2023
VIÑA	CALYPTRA
ORIGEN	VALLE CACHAPOAL ANDES
ALCOHOL	14%
TAMAÑO DE BOTELLA	750ML.
ENÓLOGO	EMILIANO DOMINGUEZ BATTOCHIA
ELABORACIÓN	Elaborado a partir de nuestras propias uvas, inmersas en el cajón del Alto Valle Cachapoal. Cosecha a mano en cajas de 10 Kg. Luego de una selección de racimos, y despallado pasa a un tanque de acero inoxidable sin ninguna interacción con bombas. El 60% del vino comienza su fermentación alcohólica en el tanque por aproximadamente de 15 a 20 días, y el 40% restante tiene una maceración carbónica, en un tanque de diseño exclusivo. Una vez desvinado y separado el sólido del líquido, se mezclan. El vino termina haciendo su crianza y fermentación maloláctica en una tinaja de greda de 1000 lt. durante 8 meses. Filtrado poco invasivo, y estiba mínima en botella de 8 meses.
NOTAS DE CATA	Color violeta profundo con reflejos magenta. La nariz es floral y frutal, con aromas a frutos negros y rojos, complementados por notas especiadas y mentoladas. En boca posee una gran potencia y equilibrio entre frescura y taninos firmes. Final largo, jugoso y vibrante. Es un vino complejo y con muchas capas. Un Syrah nuevo y desafiante, diseñado por nuestro enólogo que otorga el 100% de pureza y expresión varietal.