



TRISQUEL

GRAN RESERVA

TRISQUEL ES UNA EXPRESIÓN DE CLIMA, TIERRA Y AGUA.
TRES ELEMENTOS QUE EN CONJUNTO Y EQUILIBRIO, OTORGAN VIDA
AL VINO. TRES ESPIRALES CONVERGENTES, TRES TEXTURAS.

ORIGEN:

Las uvas se cultivan en el valle del Maipo, reconocido por sus días cálidos y noches frescas producto de su cercanía con la Cordillera de los Andes y con la ribera norte del río Maipo. Los viñedos alcanzan su óptima madurez en el mes de abril.

VINIFICACIÓN:

Las uvas son llevadas a la bodega donde se realiza un cuidadoso proceso de selección de bayas y racimos. El vino se fermenta en estanques de acero inoxidable durante siete días a 25 - 27 °C. Luego de la fermentación alcohólica y un breve periodo de maceración, el vino se transfiere a barricas de roble francés y americano donde evoluciona hasta por 12 meses.

NOTA DE CATA:

El vino posee un intenso color rojo. En nariz surgen notas de mora, lavanda e incienso que se mezclan con los toques de vainilla y caramelo provenientes del paso por madera. Gran cuerpo, con taninos aterciopelados.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar carnes, cordero, quesos maduros y pastas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

DENOMINACIÓN	: Valle de Maipo
CEPA	: 85% Syrah, 15% otras cepas.
ALCOHOL	: 14%
ACIDEZ TOTAL	: 6,5 g/l
AZÚCAR RESIDUAL	: 3,5 g/l
PH	: 3.7

ARESTI

— PASION FAMILIAR —

SYRAH GRAN RESERVA

