

KOYLE ROYALE
SYRAH 2008
CHILE

Notas de Cata	De color morado vivo y con aromas a ciruelas oscuras, selva negra, anís, grafito y espresso combinados con sabores a cacao, regaliz y notas minerales. La textura es sedosa, harmónica y refinada. Un vino balanceado y largo.
Denominación de Origen	Valle de Colchagua.
Guarda	100% en barricas de roble francés por 18 meses.
Filtración	No se filtra
Rendimientos del Viñedo	6 toneladas por hectárea.
Variedades de uva	Syrah 93% + Malbec 7%.
Recomendaciones de guarda	Hasta 10 años.
Temperatura de servicio	Entre 16° y 17°C.
Decantación	Recomiendo decantar 10 minutos antes de servirse.

Análisis Básico

Alcohol	14,5
pH	3,51
Acidez Total (H2 SO4)	3,45 g/lit.
Acidez Volátil (C2H4O2)	0,62 g/lit.
Azúcar residual	2,1 g/lit.
SO2 Libre	0,025 g/lit.

