

# DAREWINES

S O M M E L I E R S E L E C T E D W I N E S

## Sélection de Vin

### Palomar Syrah Reserva

EIGENAAR:	Cristóbal Abarzúa
LAND:	Chili
GEBIED/STREEK:	Apalta Valley
DRUIVENSOORTEN:	Syrah
LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:	Tussen de 5 - 45 jaar
WIJNGAARD EN BODEM:	Klei, graniet, kiezel
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	Handselectie van de beste druiven. Koele maceratie voor 3 dagen voor vergisting. De most is vergist op edelstaal voor 7 dagen op temp. tussen 26° tot 28°C met gecultiveerde gisten, gevolgd door een maceratie van 10 dagen voor extra fruitextractie. 50% van de wijn ondergaat een rijping op eikenhout gedurende 6 maanden. Na assemblage vindt er nog een kelderrijping op fles plaats van 6 maanden.
ALCOHOL:	13,5%
SCHENKTEMPERATUUR:	16° - 18° C
GLASWERK:	Bordeaux glas (breed)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Rood – Rijp, kruidig en intens
KARAKTERISTIEK:	Intense wijn met een fonkelende paars kleur. Van start tot finale de wijn wordt beheerst door tabak, rode en zwarte kersen die de wijn veel dimensie geven. De wijn is genereus van karakter, met zachte, fluwelige tannines en een krachtige, lange finale.

Z.O.Z.

## WIJN SPIJS ADVIES:

Goed te combineren met langzaam gegaarde vlees- en stoofgerechten met gegaarde groenten, kruidige spareribs en BBQ gerechten, gebraden en gekonfijt rood gevogelte (bv. Eend) met een romige saus en licht gegrild en gebakken roodvlees (bavette, entrecote) met romige saus en kruidige tonen. Ook met lamsrug, haas, zadel en bout, gebakken of gegrild Iberisch varkensvlees met romige saus en rijpe smaken en toegankelijke harde oude kazen met compôte.