



eser

SER (que significa "Amor" en armenio, la cuna del vino del mundo) es nuestra serie de viñedos únicos. Estos vinos vibrantes expresan lo mejor de las variedades Chilenas. Las vides están ubicadas a 2600 pies de altura, en las estribaciones de la Cordillera de los Andes, al pie del Corazon del Indio, símbolo de una leyenda romántica que nos hace meditar sobre el vínculo esencial entre el amor y el ser humano.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN - VALLE DEL MAIPO ALTO

El viñedo está plantado al pie de la Cordillera de los Andes sobre suelos aluviales y coluviales. Las fluctuaciones de temperatura entre el día y la noche superan los 20 grados, condición ideal para la creación de vinos equilibrados y frescos.

SYRAH SINGLE VINEYARD

PERFIL DEL VINO

VARIETAL: Syrah

COSECHA: Manual

AGRICULTURA: Sostenible

VINIFICACIÓN: 4 a 5 días de prefermentación en baja temperatura, vinificación tradicional en tanques de acero inoxidable con una duración promedio de 25 a 30 días incluyendo la post fermentación, y con temperaturas alrededor de 26-28 ° C durante la fermentación alcohólica.

CRIANZA: Mínimo 24 meses en barrica francesa nueva y de un solo uso

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo cereza brillante y profundo.

NARIZ: Expresivo, concentrado. Aromas a mora y regaliz. Evolucionará rápido.

PALADAR: Paladar expresivo equilibrado. Cereza, mora, pimienta suave, aromas de chocolate, toques de trufa.

Óptimo dentro de 5 a 6 años.

Maridaje con pastas (con salsa de trufa por ejemplo) o platos de carne.

SERVIR A: 16°.



Pascal Marty
Winemaker



eSer

SER (meaning “To Be” in Spanish, but also “Love” in Armenian, the World wine cradle) is our single vineyard series, from Cachapoal D.O. Available in Carmenere, Cabernet Sauvignon, Merlot, and Syrah, these vibrant wines express the best of these varietals in Chile. The vines are located 2600 ft high, in the foothills of the Andes mountains.

Available in limited quantities only.

DENOMINATION OF ORIGIN - ALTO MAIPO VALLEY

The parcel is located in Pascal Marty's yard, in Pique. Best known for red wines production due to its mild climate, it is the closest wine region to Santiago. Rocky alluvial soils are found here which are ideal for the red varietals. The mountains have an influence on the vineyard's microclimate due to the altitude, the cool breezes in the evenings that cool down the vineyard temperature, and a higher temperature during the day. This specific growing region is well known for producing the best Cabernets from Chile but it is also ideal for Syrah and Merlot

SYRAH SINGLE VINEYARD

WINE PROFILE

VARIETAL: Syrah

HARVEST: By hand

FARMING: Sustainable

WINEMAKING: 4 to 5 days of prefermentation at low temperature. Traditional vinification french techniques in stainless steel tanks for 25 to 30 days, with average temperatures at around 26°C - 28°C (78°F - 80°F)

AGEING: Minimum 24 months in new and one-used french barrels

TASTING NOTES

COLOUR: Bright and deep cherry red.

NOSE: Expressive, concentrated. Blackberry and licorice aromas. Evolves fast.

PALATE: Expressive balanced palate. Cherry, blackberry, mild pepper, chocolate aromas.

Ready to drink for young wines amateurs. Best potential up to 5 to 6 years.

Pair with pastas (with truffle sauce for example) or bushmeat.

SERVE AT: 16°C (60°F)



Pascal Marty
Winemaker