

## SYRAH

También conocido como Shiraz, Sirah, Candive Noir, Entournerein, Hignin Noir, Plan de la Biaune, Schiraz, Sérine, Sérâne, Petite Syrah, entre otros.

El Syrah es una variedad tinta de la vid y su controvertido lugar de origen produce aún no se ha podido definir.

Hoy en día los mayores productores de esta cepa son Francia y Australia. En el caso de Australia el Shiraz fue introducido por las colonias inglesas y hoy se ha transformado en un verdadero emblema. Esta industria se ha ido desarrollando fuertemente y hoy es una de las más importantes del país, influyendo considerablemente en su economía a través no sólo de su producción, sino que también como generadora de empleo, turismo y actividades de exportación.

Los vinos Syrah poseen una alta acidez, son vigorosos de cuerpo, gran cantidad de taninos y color, los aromas se encuentran entre florales y afrutados con ligeros toques ahumados.

En Chocalán, el Syrah crece en las laderas de los cerros. Plantado en un anfiteatro, tenemos cuarteles que miran hacia el Norte, otros al Sur, pasando por todas las exposiciones intermedias. La fruta obtenida de cada cuartel tiene características únicas y distintas, que permiten al enólogo hacer las mezclas finales teniendo un sinnúmero de ingredientes en sus manos.

### Maridajes:

El Syrah es ideal para acompañar:

- Carnes de caza (ciervo, jabalí, conejo)
- Carne de pavo
- Cerdos
- Comidas especiadas (picantes)
- Chivitos
- Fiambres
- Quesos de cabra



La temperatura de servicio de un Syrah, la cual le permite al vino exponerse destacando sus aromas y sabores, ronda entre los 16º a 19º, para un vino joven y entre los 18º-20º, para un vino de guarda. Para éstos últimos sería muy interesante usar decantador, por lo menos una hora antes de beberlo.