



# ÓPALO

REVOLUTION SINCE 2003

El Ópalo es un mineral particular, que vibra con la potencia necesaria para despertar la creatividad, es la única gema capaz de reflejar los rayos de luz, hipnotizando la mirada. Ópalo es un vino magnético en cada copa, dejando una huella imborrable en la memoria de quien se atreve a descubrirlo.

Ópalo es un vino que nace desde la revolución creativa de Mauricio Lorca en el año 2003, apuntando a desarrollar vinos premium sin madera. Basado en terruños de altura, con alta densidad de plantación y baja producción por planta, nace la primera línea sin crianza de alta calidad de nuestra bodega.



(100% Syrah)



Los Inicios - Vista Flores - Valle de Uco. Viñedo de Alta Densidad 6,850 plantas por hectárea.



Uvas seleccionadas racimo por racimo. La fermentación se realiza en tanques de hormigón durante 10 días a temperaturas controladas entre 24 y 26 °C. Crianza en tanques de hormigón que favorece la obtención de una fiel expresión del terruño, gran potencial aromático y perfecta tipicidad varietal.



Nuestro vino Lorca Ópalo Syrah presenta un color rubí con tonalidades violáceas, brillante y límpido. En nariz se presenta expresivo con aromas frutados, especiados como clavo de olor, regaliz y hoja seca. En boca presenta una entrada marcada con aromas como arándanos y pimienta negra y una sensación astringente que brinda estructura al mismo.



Es un vino ideal para acompañar con pescados grasos como trucha o salmón o con queso azul logran un maridaje brillante.



Sugerimos servir entre 14 ° - 16 ° C.