



Syrah



Pocito - San Juan - Argentina

Enólogo: Gino Santinon

Composición Varietal: Syrah 100%

Origen: este producto proviene de cepas cultivadas a 563 mts sobre el nivel del mar, 31°50'44.01" de latitud sur y 68°28'36.64" de longitud oeste en la región de Pocito

Viñedos: de más de 15 años con un rendimiento menor a las 10 Tn x Ha.

Clima: Seco con temperaturas máximas de 40 °C en verano y mínimas de bajo cero en el invierno. La presión atmosférica y el porcentaje de humedad son generalmente bajos, llegando a ser mínimo en los meses de agosto y septiembre debido a los vientos Zonda que soplan a menudo en la zona.

Sistema de Conducción: Viñas espalderas.

Cosecha: A mano en bines de plástico.

Selección: Manual

Maceración: 10 a 12 días

Descube: Estático

Crianza: 1 año en bodega de roble francés de segundo uso.

Fermentación Alcohólica: Levaduras seleccionadas en tanques cerrados de acero inoxidable a temperaturas controladas entre los 22 y 24°C.

Fermentación Maloláctica: en barricas de roble.

Temperatura de consumo: entre 16° y 18°C.

