

Syrah

La sabiduría de la naturaleza le regala a nuestros viñedos de altura condiciones inigualables: días soleados y noches frescas, escasas lluvias y suelos óptimos para el desarrollo de las vides.

Es así como se obtiene este vino sereno, expresivo y noble.



DESCRIPCIÓN

Vista: rojo profundo con elegantes tonos púrpuras.

Aroma: de nariz compleja, con reminiscencias de frutos rojos, especias, canela, clavo de olor y notas minerales.

Boca: estructurado y con volumen, taninos suaves y un final tostado.

Maridaje sugerido: carnes asadas, pastas y quesos suaves.

Potencial de guarda: preferentemente beber dentro del año de cosecha, o hasta 4 años desde su cosecha.

Temperatura del servicio: 16° - 18° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Composición varietal: 100% Syrah

Origen: Valle de Cafayate (1.750 msnm) Salta, Argentina

Maceración: pre-fermentativa: 3 días a 8°C

post-fermentativa: 21 días

Fermentación alcohólica: 8 días a 24°-26°C

Fermentación maloláctica: Sí

Crianza: No

Cosecha: 2019

Alcohol: 13,5%vol

Azúcar residual: 2,70 g/L

Acidez total: 6,10 g/L

pH: 3,5

www.vinoscafayate.com.ar

 @cafayatear  /VinosCafayate