



VARIEDAD: Syrah 100%.

ORIGEN: Santa Rosa. Mendoza, Argentina.

ALCOHOL: 13.5% v/v



VIÑEDOS: Plantados en 1960. Conducidos en espaldero alto. Son regados por goteo. Implantadas en suelos de profundidad media, con buen drenaje. Es una zona de gran amplitud térmica día/noche. Los viñedos se encuentran aproximadamente a 700 m sobre el nivel del mar; se caracterizan por gozar de una excelente luminosidad propia de esta región vitivinícola.



PROCESO DE ELABORACIÓN: Las uvas son cosechadas de viñedos seleccionados. La cosecha se realiza manualmente, las uvas en la molienda son despalilladas, refrigeradas y posteriormente fermentadas. La fermentación alcohólica dura aproximadamente 10 días. Posteriormente se practican maceraciones cortas para obtener vinos frutados y de estructura media.



COLOR: Rojo ciruela intenso con reflejos violáceos, vívido y joven.

AROMA: Se presenta limpio y atrayente con buena intensidad y notas que recuerdan a ciruelas y cerezas.

BOCA: Ataque franco, buen cuerpo, con tonos ligeros a frutas secas, café y cacao.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14°C a 16°C.

