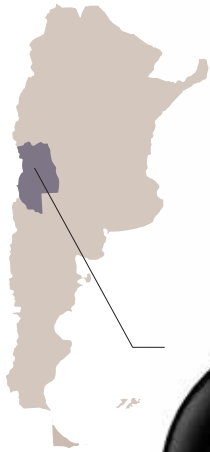




SIETE FINCAS
WINES & VINEYARDS

SIETE FINCAS SYRAH 2018



VARIEDAD 100% Syrah 🍷 COSECHA 2018

VIÑEDOS Valle de Uco, Tupungato, Mendoza, Argentina.

ALTURA DEL VIÑEDO 1100 msnm

CLIMA Se caracteriza por ser templado y seco, con inviernos rigurosos y veranos cálidos de noches frescas. La temperatura media anual es de 14° C con gran cantidad de días soleados. La amplitud térmica promedio es de 15° C, notable condición que aporta color y tanino en las uvas.

REPORTE DE COSECHA Se realizó bajo condiciones climáticas óptimas. Fue un verano seco y de elevada amplitud térmica. Este fenómeno respondió a escasísimas lluvias y baja humedad relativa. Obteniendo como resultado uvas sanas de excelente calidad y rendimiento.

FECHA DE COSECHA 28/03/2018 – 31/03/2018

EDAD PROMEDIO DE VIÑEDOS 17 años

SISTEMA DE CONDUCCIÓN Espaldero bajo

SUELO De origen aluvial. Arenoso y pedregoso, de excelente permeabilidad y drenaje.

RENDIMIENTO HECTÁREA 100–120 qq/ha

RECOLECCIÓN Cosecha manual en bins de 400 kg

VINIFICACIÓN Clásica en tanques de acero inoxidable

FERMENTACIÓN 3 días de maceración en frío y 21 días a 24°–26° C

CRIANZA 6 meses en barrica de roble francés

ESTIBA EN BOTELLA 6 meses

🍷 **ENÓLOGO** Sergio Montiel

ALCOHOL 13,4% v/v

AZÚCAR RESIDUAL 2,05 grs/l

PH 3,9

ACIDEZ TOTAL 5,16 grs/l

CORCHO Compuesto DIAM

GUARDA 5 años

PRESENTACIÓN Caja 6 y/o 12 x 750 ml

PRODUCCIÓN 5.400 botellas



NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo profundo con destellos negros, brillante.*

NARIZ *Elegante y de gran intensidad aromática. Dulce, frutado y especiado con una sutil presencia de madera y ahumados*

BOCA *Delicada entrada dulce y suntuosa en el paladar; de sedosa textura. Frutas y un atractivo dejo especiado. De gran persistencia en boca.*



MARIDAJE

Ideal para carnes grilladas, carnes rojas salseadas con vino, pato, pavo y quesos curados. Se aconseja servir a 18°C

