

FINCA LA ANITA Syrah

2021

[SHOP NOW](#)

100% SYRAH

Viñedo

Parral de 1947 ubicado al Oeste de la finca. 1.9 hectáreas a 1100 msnm de altura, en Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

Elaboración

Con inoculación de levaduras seleccionadas, fermenta a 23 o 24 grados en tanques de acero inoxidable y termina con maceración post fermentativa por 3 días. Fermentación maloláctica.

Crianza

12 meses en barricas de roble francés y americano de primer y segundo uso.



James Suckling 92
points - 2016



James Suckling 94
points - 2017



Harpers Wine Stars - 4
stars - 2017



Descorchados 2021 - 92
points

Enóloga

Denis Vicino

Variedades

100% Syrah

Descarga de archivos

[Imagen botella](#)

[Etiqueta y contra MI](#)

Nota de Cata

El Syrah es el varietal "mimado" de Finca La Anita porque es la variedad de más antigüedad en el viñedo de Alto Agrelo. Rojo violáceo profundo. Muy expresivo en nariz, especiada, terroso, chispeante. Explota con sabores especiados, pimienta blanca, pimienta negra, pimentón y dátiles, en el medio de boca. Delicados sabores a coco y chocolate provenientes del añejamiento en las barricas de roble. Redondo y bebible. Invita a más de una copa.

Maridaje

Carnes rojas de cualquier tipo que han sido cocinadas a la brasa y aromatizadas con hierbas y otras especias. Ideal para acompañar quesos de cabra, Roquefort y otros de vaca de

sabores fuertes como el Gouda, Parmesano, Gorgonzola y, Emmental entre otros.

Listo para consumir, tiempo de guarda recomendado 6 años.

Especificaciones Técnicas

Alcohol: 14.5%

Acidez: 5.60 g/L

Ph: 3,59

Azúcar: 2.9 g/L