

ISCAY SYRAH - VIOGNIER

Añada: 2015

Variedad: Syrah (97%), Viognier (3%).

Viñedo: Los viñedos se encuentran en Finca Las Piedras, Valle de Uco, a 1.250 msnm. Los suelos son de origen aluvional, franco-arenosos.

Tipo de Cosecha: Selección manual de racimos y cosecha manual.
Despalillado.

Detalles de Elaboración: Fermentación en cubas de roble y pequeñas piletas de hormigón durante 20 a 25 días entre 23°C - 25°C .

Crianza: Criado en barricas de roble francés de primer uso durante 15 meses.

Estiba de botella: 12 meses

Potencial de guarda: 15 años

Información Técnica: Alcohol: 14,9 %
Acidez total: 5,68 g/l
pH: 3,67
Azúcar: 2.80 g/l

Presentación: 750 ml

Notas de cata: De color rojo profundo con aromas aciruelados en nariz, este vino entrega notas florales y un toque de pimienta blanca. En boca es fresco, con taninos dulces que hacen de este blend un vino elegante.

Maridaje: Se sugiere para acompañar carnes grilladas de caza menor, pastas de sepia rellenas o quesos semi-duros.

Servicio: 16°C - 18°C

