

# TRAPICHE

## RESERVA

SELECTED VINEYARDS



|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>VARIEDAD:</b>                    | Syrah  |
| <b>VIÑEDOS:</b>                     | Localizados en Los Árboles, Valle de Uco, y en Cruz de Piedra, Maipú. Provincia de Mendoza.  |
| <b>DETALLES DE ELABORACIÓN:</b>     | Cosecha manual.<br>Selección de racimos.<br>Descobajado.<br>Fermentación y maceración en tanques de acero inoxidable.<br>Prensado neumático.<br>Fermentación maloláctica natural.<br>Nueve meses en contacto con roble.<br>Corte.<br>Filtrado.<br>Embotellado. |
| <b>PRESENTACIONES:</b>              | 750 ml   |
| <b>PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS:</b> | Alcohol: 13,5%<br>Acidez: 5,7 g/l<br>pH: 3,5<br>Azúcar Residual: 3,47 g/l  |
| <b>NOTAS DE CATA:</b>               | De color rojo intenso, expresivo. Sus aromas a fruta roja carnoza y madura inspiran a la nariz. Notas ahumadas que le imprimen carácter. Un Syrah con elegancia, buena acidez, taninos suaves y de final perdurable.   |
| <b>MARIDAJE:</b>                    | Ideal para combinarse con carnes de caza, guisos y quesos semi duros como gouda, gruyere y edam.   |
| <b>TEMPERATURA DE SERVICIO:</b>     | 16°C - 18°C  |