

NOVECENTO SYRAH

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.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA: Rojo ciruela, intenso, con reflejos violáceos, joven y vívido. Limpio y atractivo, con intensas notas que nos recuerdan a la ciruela y a la cereza negra madura. En la boca, su ataque es franco, con peso y volumen, con la expresión frutal, además de ligeras notas a frutos secos, dejos de café y cacao. Equilibrado y envolvente en el final. Ideal con carnes rojas grilladas y carnes de caza en cocciones prolongadas como guisos, pastas con salsas de tomate o pastas rellenas con carne o verdura, empanadas de carne especiadas, quesos maduros, entre otros.

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

NARIZ: 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

