



Crios

SYRAH - BONARDA

COSECHA	2010
VARIETAL	50% Syrah -50% Bonarda
VIÑEDOS	Bonarda: Ugarteche (Lujan de Cuyo). Syrah: Altamira -Tupungato (Valle de Uco).
FERMENTACION	Max. Temp. 28° C - 30° C 20 días de maceración.
ALCOHOL ACIDEZ	13,5% v/v. 5,3 g/l
ELEVACION	Bonarda: 1,160 m (3,800 ft) Syrah: 650 m (2,130 ft)
METODO DE COSECHA	Manual
CRIANZA	9 meses en 50 % de roble Francés 50% roble Americano.
TIEMPO DE GUARDA	5 años

Cochabamba 7801 - Agrelo (5507) - Mendoza . Argentina - Phone: + 54 261 4989200 - Fax: + 54 261 4989223
www.dominiodelplata.com.ar



PROVA DA SAFRA 2009

*Risoto de Camarões e Aspargos. Filé Gorgonzola.
 Jantar em 01/02/2012 na Forneria Copacabana com a Turma de Moçamba*