




[SERIE A]

SYRAH 2009**CULTIVO**

COMPOSICIÓN VARIETAL 100 % de la variedad Syrah

ORIGEN 60% Santa Rosa, Mendoza.
40% Agrelo, Mendoza.

FECHA DE COSECHA Cosechado de forma manual durante la segunda y tercera semana de marzo.

DATOS ANALÍTICOSALCOHOL: 14.0 % vol.
ACIDEZ TOTAL : 5.50 g/l
AZÚCAR RESIDUAL : 3.00 g/l**VINIFICACIÓN**

COSECHA Cosecha manual, con selección de racimos y granos en la bodega, antes de la molienda.

FERMENTACIÓN Las uvas fueron descobajadas y molidas, luego se realizó una maceración prefermentativa fría para seguir con una vinificación clásica en tinto, con siembra de levaduras seleccionada y fermentación entre 25-27°C. Maceración de 20 días sobre los orujos, con remontajes y delestaje periódicos, descube y fermentación maloláctica completa.

CRIANZA El 30% del vino fue madurado en barricas de roble francés de primer, segundo y tercer uso, durante 10 meses.

NOTAS DE CATA

Vino de color violeta brillante con los aromas frescos de la zarzamora, violetas y guinda. De excelente estructura, con sabores especiados y de frutas negras, final aterciopelado y largo.

Rubén Ruffo / winemaker

www.zuccardiwines.com

Camembert tÍbio con hongos envuelto en masa, con salsa de frambuesa y ensalada de rÚcula. Trio de empanadas.

Jantar no Azafrán Resto, Mendoza/ARG, em 15/04/2012.