




[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 ANALÍTICOS

ALCOHOL:	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.