



2010 Alamos Syrah

Alamos Syrah 2010 presenta un profundo color púrpura con reflejos violeta. Su aroma remite a intensos frutos negros con ligeras notas terrosas y de café. En boca es un vino de pronunciados sabores dulces a frambuesas y cerezas, suavemente entrelazados con un leve dejo a chocolate y especias dulces provenientes del añejamiento en roble. El final es largo y persistente, con taninos maduros y sedosos.

COSECHA:
2010

VIÑEDOS:
Valle de Uco

ALTITUD:
1025 msnm

FERMENTACIÓN:
2 a 4 días de maceración pre fermentativa, de 9 a 12 días de fermentación.
De 1 a 2 días de maceración pos fermentativa. Temperatura promedio: 28

AÑEJAMIENTO:
De 7 a 9 meses en roble Francés y Americano

ALCOHOL:
13,5% vol

ACIDEZ/PH:
5,2/3.80

AZUCAR RESIDUAL:
2,8

*Tornedos Madère Champignons. Jantar em 10/05/2012,
no Restaurante Ile de France, com a Turma dos Comunitários.*