



## TRIVENTO RESERVE SYRAH 2007



**Enólogo:** Manuel González

**Variedad de uva:** 100% Syrah

**Origen del viñedo:** Tupungato, Mendoza

**Detalles del viñedo:** suelo aluvial, riego por goteo.

**Clima:** Seco y continental con elevada exposición al sol, lo que permite una excelente maduración de las uvas.

**Sistema de conducción:** posición vertical (VSP)

**Detalles de la cosecha:** recolección manual en cajas a partir del 5 de abril. Rendimiento: 9.800 kg/ha.

**Vinificación:** despallado y molienda de los granos. Maceración previa a la fermentación. 15 días de fermentación en tanques de acero inoxidable a 25-29°C. Fermentación maloláctica natural. Crianza: 6 meses en barrica de roble americano y 5 meses en botella.

**Operaciones antes del embotellado:** Filtración con diatomeas y membranas.

**Color:** intenso y brillante rojo con tonos negros.

**Aroma:** higos y ciruela seca con nuez moscada y pimienta negra combinando con notas de tabaco y chocolate.

**Boca:** taninos firmes, cuerpo armónico y elegante

**Contenido de alcohol:** 13,6% Vol (20° C)

**Acidez total:** 4,85 g/l ácido tartárico

**Azúcar residual:** 2,5 g/l

**Beber a 16-18°C / Potencial de guarda:** hasta 4 años

**Disfrutar con cerdo asado acompañado con salsa de ciruelas**



*Argentina, Naturally*

NATURALMENTE ARGENTINA

*Risoto de carne de gado e ervilhas. Jantar em 01 de julho de 2009.*