



TRIVENTO GOLDEN RESERVE SYRAH 2012

Enólogo: Germán Di Césare

Variedad de uva: 100% Syrah

Región del viñedo: Tupungato, Mendoza

Detalles del viñedo: suelo aluvial, riego por goteo.

Clima: seco y continental con buena 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 25 de marzo.

Rendimiento: 7500 kg/Ha.

Vinificación: despalillado y molienda de los granos. 10 horas de maceración previa a la fermentación. 20 días de fermentación en tanques de acero inoxidable a 26C°. Maceración después de la fermentación. Fermentación maloláctica natural.

Crianza: 100% en barrica de roble francés, durante 12 meses, y 12 meses en botella.

Apariencia: atractivo y vivaz con tonos rojos granate, leves matices azulados.

Aroma: frutos negros como moras y frambuesas, combinadas con especias, pimienta y humo. Intenso potencial aromático.

Boca: elegante con taninos definidos. Denso con un largo y fresco final en boca.

Contenido de alcohol: 14,5% Vol (20° C).

Acidez total: 5,8 g/l ácido tartárico.

Azúcar residual: 2,4 g/l.

Beber a 16-18°C

Potencial de guarda: hasta 5 años.

Disfrutar con conejo braseado acompañado de hortalizas de estación.

Cocina Argentina: Pollo al disco desglaseado con Syrah junto a verduras cocidas en su propio jugo.

www.trivento.com

Safrá 2010. Prova no Duty Free Guarulhos em 09/10/2014.