



Crios

SYRAH - BONARDA

| | |
|----------------------|---|
| COSECHA | 2011 |
| VARIETAL | 50% Syrah -50% Bonarda |
| VIÑEDOS | Bonarda: Ugarteche (Lujan de Cuyo). Syrah: Altamira -Tupungato (Valle de Uco). |
| FERMENTACION | Max. Temp. 28° C - 30° C 20 días de maceración. |
| ALCOHOL ACIDEZ | 13,5% v/v. 5,3 g/l |
| ELEVACION | Bonarda: 1,160 m (3,800 ft) Syrah: 650 m (2,130 ft) |
| METODO DE COSECHA | Manual |
| CRIANZA | 9 meses en 50 % de roble Francés 50% roble Americano. |
| TIEMPO DE GUARDA | 5 años |

Cochabamba 7801 - Agrelo (5507) - Mendoza . Argentina - Phone: + 54 261 4989200 - Fax: + 54 261 4989223

www.dominiodelplata.com.ar



Safrá 2011. Macarrão ao pesto de manjeriço. Jantar em 18/12/2014.