



#### TRIVENTO RESERVE SYRAH 2014

Variedad de uva: 100% Syrah  
 Región del viñedo: Tupungato, Mendoza  
 Detalles del viñedo: suelo franco - arenoso, riego por goteo y manto. Altitud 1.150 m.s.n.m.  
 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 mecánica a partir del 25 de marzo hasta 5 de abril.  
 Rendimiento: 12.000 kg/Ha.

Vinificación: despalillado y molienda de los granos.  
 Maceración previa a la fermentación.  
 Fermentación Alcohólica: 18 días de fermentación en tanques de acero inoxidable a 25 – 28°C. Fermentación maloláctica natural.  
 Crianza: 6 meses en barrica de roble americano el 30% de la mezcla y 5 meses en botella.

Apariencia: rojo intenso con reflejos violáceos.  
 Aroma: nuez moscada, pimienta negra y violetas, notas de tostadas, especias y chocolate provenientes del roble.  
 Boca: Estructura armónica con un final largo y persistente.

Contenido de alcohol: 14 %Vol (20º C)  
 Acidez total: 5,8 g/l ácido tartárico  
 Azúcar residual: 2,7 g/l  
 Beber a 16 ºC  
 Potencial de guarda: hasta 3 años

Disfrutar con Raviolones de mozzarella seguidos de una salsa de hongos de pino y Trivento Reserve Syrah.

[www.trivento.com](http://www.trivento.com)

*Safra 2012. Jantar em 17/11/2015.*