



Pérez Cruz

Las uvas son cosechadas durante la última semana de Abril. Pequeños lotes de uva son separados para obtener características únicas de cada parcela. Las uvas son seleccionadas y limpiadas en la Mesanina, y luego son introducidas a los estanques de acero inoxidable por método gravitacional, donde son cuidadosamente molidas y luego continúan una maceración en frío por 4 días a 10°C. Para el manejo de la extracción se utiliza un cuidadoso bombeo para obtener suaves taninos durante la fermentación alcohólica. Finalmente el período total de maceración es de 30 días. La fermentación Maloláctica se realiza en barricas de roble Francés.



Syrah Limited Edition 2014

Variedades: 92% Syrah- 5% Garnacha- 3% Mourvedre

Guarda en Barrica: 14 meses roble frances.

Rendimiento: 5.1 ton/ha

%Alc: 14.0

Acidez Total: 3.16 g/l

Ph: 3.54

Notas de cata: En nariz encontramos distintos aromas; frutos rojos maduros, pimienta blanca con algunos toques a humo. En boca tiene cuerpo y está bien estructurado en el paladar.



Safra 2014. Jantar Luigi Pietro Vino e Cibo em 08/10/2016, Confraria La Ribotta.