





PEREZ CRUZ

— Family Vineyards • Estate Bottled —

SYRAH Limited Edition 2016

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 Mesalina, 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 periodo total de maceración es de 30 días. La fermentación Maloláctica se realiza en barricas de roble Francés.

Variedades: 95% Syrah- 3% Garnacha- 2% Mourvedre
Guarda en Barrica: 14 meses roble frances.
Rendimiento: 5.1 ton/ha
%Alc: 14.4
Acidez Total: 3.35 g/l
Ph: 3.56

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.



Safrá 2016. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 28/09/2018.