

<https://www.perezcruz.com/vinos/>

SYRAH

LIMITED EDITION

Las uvas son cosechadas durante la última semana de abril. Pequeños lotes de uva son separados para obtenerse únicos de cada parcela. Las uvas se seleccionan y limpian en la Mesanina, y luego se abren los estándares de acero inoxidable por el método gravitacional, donde el hijo se molió y luego se observa una maceración en frío de 4 días a 10°C. Para el manejo de la extracción se usa un cuidadoso bombeo para obtener taninos suaves durante la fermentación alcohólica. Finalmente el periodo total de maceración es de 30 días. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés.

Comprar →

	D.O: Maipo Andes		Rendimiento: 5.1 ton/ha
	Varietades: 95% Syrah- 3% Gamacha- 2% Mourvedre		>%Alc: 14.3
	Guarda en Barrica: 14 meses roble francés.		Ph: 3.58



Safra 2019. Jantar em 04/08/2021. Pantucci Pátio Batel.