

VINO

COMPOSICIÓN:
100% SYRAH

COSECHA:
2020

VIÑEDO

UBICACIÓN:
Maipú

ALTURA:
820 msnm.

TIPO DE CONDUCCIÓN:
Espaldero

RIEGO:
Goteo

COSECHA

FECHA:
Abril

TIPO DE COSECHA:
Manual

VINIFICACIÓN

MACERACIÓN:
En frío 24 hs a 8°C.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:
Con levaduras seleccionadas en piletas de Concreto y Epoxi.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:
Se realiza en forma natural, sin agregados.

CRIANZA

12 meses en barricas de roble frances de 2do y 3er uso.

EDELMIRA SYRAH

RESERVA



VISTA

Color rojo grosella con matices violetas oscuros.



PALADAR

Untuoso, con taninos que se redondean durante su paso en roble.



AROMA

Violetas, higos secos y trufas.



SERVIR ENTRE

16°C y 18°C.



DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL:
13,8 %

AZÚCAR:
1,8 g/l

ACIDEZ TOTAL:
5,9 g/l

PH:
3,65

EMBOTELLADO

PRODUCCIÓN
Edición limitada de 5000 botellas

POTENCIAL DE GUARDA
5 años

VINO SIN FILTRAR
Puede presentar sedimentos

Las imágenes publicadas son solo para fines ilustrativos y pueden no ser una representación exacta del producto.

www.bodegaedelmira.com

BODEGA



EDELMIRA