




# Bad Brothers

# FACÓN SELECTION



## FACÓN SELECTION Syrah 2019

|  |  |  |
|--|--|--|
|  <b>UVA</b><br>100% Syrah |  <b>ELEVACIÓN</b><br>Corral Quemado<br>2100 m.s.n.m |  <b>PRODUCCIÓN</b><br>2600 Botellas |
|--|--|--|

**COSECHA:** 2019

**SUELO:** Areno-arcilloso.

**VIÑEDO:** Parral 1950.

**CRIANZA:** Durante 15 meses en barricas de roble francés, 50% nuevas de tostado suave y 50% neutras de varios usos. Estiba en botella por mas 6 meses.

**ELABORACIÓN:** Uvas cosechadas a mano en cajones de 20 kilos y cuidadosamente elegidas a través de un doble proceso de selección. Fermentación en tanques de acero inoxidable, 25 días de maceración y fermentación maloláctica natural.

**NOTAS DE CATA:** Color rubí, se destacan notas especiadas, canela, pimienta, frutos rojos tales como frutilla y mora. Los aromas balsámicos, vainilla y toffee se destacan en boca. Es un vino equilibrado con una persistencia elegante que sorprende al final.

**ENÓLOGO:** Agustín Lanús      **DOM:** Corral Quemado . Catamarca, Argentina.

**ALC:** 14,5 % by Vol.      **CONTENIDO:** 750 ml      **CORCHO:** Nomacork reserva

*Una edición limitada hecha a partir de nuestra selección anual de las mejores variedades de uvas disponibles en el idílico Valle Calchaquí, ubicado en lo alto de los Andes.*