

# SYRAH

## 2020

Para elaborar nuestro Syrah, utilizamos uvas provenientes de Pareditas, San Carlos, de un viñedo plantado en espaldero que está sobre suelos franco arcillosos. Además, realizamos un corte con un pequeño porcentaje de Garnacha proveniente de Junín.

Este vino está compuesto por 90% de Syrah y 10% de Garnacha.

Para elaborarlos utilizamos una pileta de cemento con epoxi en la cual, al momento de ingresar la uva en la misma, agregamos un 10% de raquis. La maceración duró unos 18 días aproximadamente. Una vez finalizada la fermentación se guardó durante 3 meses en barricas de 3er y 4to uso, y después de este período de guarda, el vino volvió a los tanques de acero con duelas de roble francés con tostado light. Esto nos ayudó a que el vino fuera más potente y con un perfil más característico. Una vez finalizado el invierno, realizamos el corte con la garnacha del Este y se embotelló.

Alcohol: 14,1%  
pH/acidez: 3,59 / 5,7

**DESQUICIVDO**

