



Vendimia: <i>Vintage :</i>	2009.
Composición varietal: <i>Varietal Composition:</i>	100% Syrah
Origen de las uvas: <i>Origin of grapes:</i>	Santa Rosa, Mendoza, una de las regiones irrigadas por el que se denomina Río Tunuyán Inferior, a 750 m sobre el nivel del mar. <i>Santa Rosa, Mendoza, one of the regions supplied by that Tunuyán called Lower River, 750 m above sea level.</i>
Clima <i>Climate:</i>	Con fuertes características semidesérticas, un muy bajo régimen de lluvias anuales, gran amplitud térmica y alto nivel de luminosidad, en particular en la época de madurez de las uvas, el clima es uno de los más fuertes factores de calidad para el desarrollo del varietal Syrah en Argentina. <i>With a very low annual rainfall system, great temperature and high brightness, particularly in the period of maturity of the grapes, the climate is one of the main quality factors for the development of varietal Syrah in Argentina.</i>
Suelo: <i>Soil:</i>	Arenoso, poco fértil. <i>Sandy</i>
Vinificación: <i>Vinification:</i>	Cosecha manual en Marzo. Fermentación alcohólica por 10 días a 22-26°C, con dos picos de 28°C. Maceración por 21 días, con un suave programa de remontajes. Autoclarificación por trasiegos. <i>Manual harvest in March. Alcoholic fermentation for 10 days at 22-26 ° C, with two peaks of 28 ° C. Maceration of 21 days, with a gentle pumping program. Self-clarification by decanting.</i>
Nota de cata: <i>Tasting Notes:</i>	De color rojo intenso y tonos violáceos, con aromas a ciruelas maduras, higos y notas de violetas, vainilla y café, dulces sabores frutales combinados con taninos suaves y amables. <i>Intense red color and purple hues with aromas of ripe plums, figs and notes of violets, vanilla and coffee, sweet fruit flavors combined with soft and gentle tannins.</i>
Platos para acompañar: <i>Serving Suggestion:</i>	Con carne vacunas grillada, cordero patagónico, pastas con salsas rojas suaves o mediterráneas, quesos duros y picantes y risottos. <i>Grilled red meat, beef or Patagonian lamb. Pasta with Mediterranean, red or soft sauces. Hard and spicy cheeses or risotto.</i>
Temperatura de servicio: <i>Temperature:</i>	16-18°C.
Winemaker:	Luis Villarreal.
Datos analíticos: <i>Analytical data:</i>	Alcohol 13.5 %. Acidez total <i>Total acidity</i> 5.41 g/l en ácido tartárico. <i>tartaric acid.</i> Azúcar residual <i>Residual Sugar</i> 4 g/l.