



<b>Vendimia:</b> <i>Vintage :</i>	2008.
<b>Composición varietal:</b> <i>Varietal Composition:</i>	100% Syrah
<b>Origen de las uvas:</b> <i>Origin of grapes:</i>	Santa Rosa, Mendoza, Argentina. Región irrigada por el Río Tunuyán Inferior, a 750 m sobre el nivel del mar. <i>Santa Rosa, Mendoza, Argentina. Region irrigated by the Tunuyán Lower River, 750 m above sea level.</i>
<b>Clima</b> <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>Well-defined seasons, its proximity to Los Andes means that there is a high thermal amplitude between day and night with a high level of brightness and particularly in the period of maturity of the grapes.</i>
<b>Suelo:</b> <i>Soil:</i>	Arenoso. <i>Sandy.</i>
<b>Vinificación:</b> <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. Fermentación maloláctica, crianza en roble americano y francés durante 6 meses. Autoclarificación por trasiegos. <i>Manual harvest in March. Alcoholic fermentation for 10 days at 22-26 ° C, with two peaks of 28 ° C. Maceration for 21 days, with a soft pumping program. Malolactic fermentation, oak aging in American and French barrels for 6 months. Self-clarification by decanting.</i>
<b>Nota de cata:</b> <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>
<b>Platos para acompañar:</b> <i>Serving Suggestion:</i>	Carne vacuna grillada, cordero patagónico, pastas con salsas rojas suaves o mediterráneas, quesos duros y picantes, risottos. <i>Grilled beef, Patagonian lamb, pasta with Mediterranean red or soft sauces, hard cheeses and spicy risottos.</i>
<b>Temperatura de servicio:</b> <i>Temperature:</i>	16-18°C.
<b>Winemaker:</b>	Luis Villarreal.
<b>Datos analíticos:</b> <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.