

Vinos
Wines
Vinos

ANTUCURA

VIÑEDOS | BODEGA



ANTUCURA
COLECCIÓN 2013

Syrah



UBICACIÓN DEL VIÑEDO	Valle de Uco, Mendoza.
PLANTAS POR HECTÁREA	5.500 (alta densidad)
ALTURA DEL VIÑEDO	1.050 mts. sobre el nivel del mar.
SUELO	Franco limoso de origen aluvional, con gravas en el subsuelo, muy pedregoso.
CLIMA	Continental con escasas precipitaciones (200 mm. por año)
COSECHA	Manual, en cajas plásticas de 18 kg.
ELABORACIÓN	Doble selección de racimos y granos, fermentación a 24º-28º C. en vasijas de 100-150 hl.; maceración extendida durante 30-45 días en función de la degustación y fermentación maloláctica natural.
CRIANZA	24 meses en barricas de roble francés de primer uso. Luego 8 meses de reposo en botella bajo luz, humedad y temperatura controladas.
NOTAS DE CATA	En vista presenta un color rubí intenso con tonos levemente violáceos. Aromáticamente es un vino muy complejo, en el que se encuentran frutos rojos maduros, chocolate, especiado, pimienta negra. Entrada suave, con buen centro de boca y taninos firmes propios de la uva que aportan gran estructura.
PRESENTACIÓN	Estándar (750 ml)
ALC. VOL.	15% v/v
AZ	1,8 g/l
AC	5,00 g/l
PH	3,73

www.antucura.com