

www.ab-project-berlin.com



# AB PROJECT

## SYRAH 2007

COMPOSICION VARIETAL: 100% Syrah

ORIGEN: Este producto proviene de cepajes cultivados en la provincia de SAN JUAN, ARGENTINA a 563 mts. sobre el nivel del mar, 31°50'44.01" de latitud Sur y 68°28'36.64" de Longitud Oeste. En el departamento de Pocito.

SISTEMA DE CONDUCCION: Viñas espalderas

COSECHA: Manual

FERMENTACION: **Levaduras:** Seleccionadas  
**Temperatura:** Entre 18° y 24°C  
**Maceración:** 10 a 12 Días  
**Descube:** Estático

NOTAS DE CATA: A la vista se presenta con un color rojo violáceo intenso con reflejos azulados. De aromas especiados y frutos rojos como frambuesas, grosellas y moras. Es un vino de mucho cuerpo, untuoso, amable y de buena estructura. Ideal para acompañar carnes asadas, quesos y jamón crudo. La temperatura de servicio recomendada para apreciar la justa armonía de sus aromas es de 16-18°C.

DATOS TECNICOS: **Alcohol:** 14,70% v/v  
**Azúcares:** 2,97 grs/lts  
**Acidez total:** 5,02 grs/lts  
**Extracto:** 29,80 grs/lts