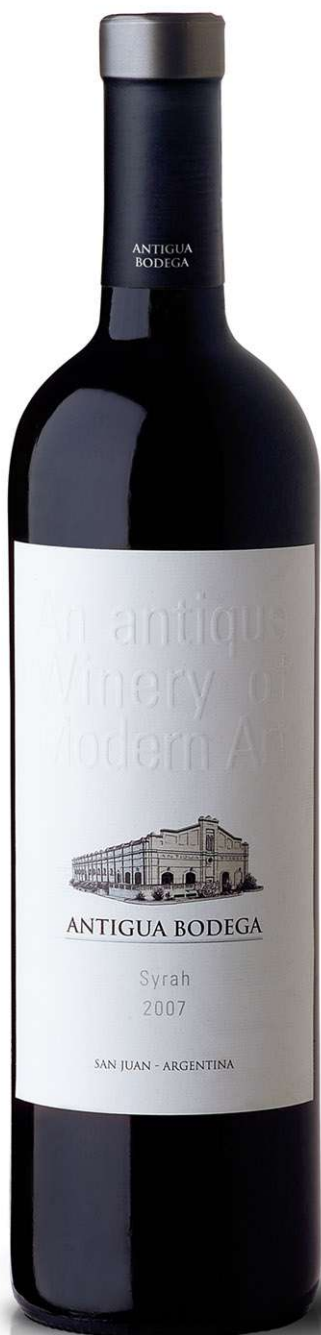




ANTIGUA BODEGA

Syrah

2007



www.antiguabodega.com

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. Tiene aromas especiados y de frutos rojos como frambuesas, grosellas y moras. Es un vino de gran 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