

Pasión desmedida fusionada con una pizca de excentricidad.
Un vino que deja pretenciosas huellas y un sello inconfundible.

ARROGANTE SYRAH

VARIEDAD

100% Syrah

COSECHA Y REGIÓN

Los Chacayes - Valle de Uco (1200 metros sobre el nivel del mar).
Viñedo de 12 años, sobre suelos rocosos, riego presurizado poda a pitón.
Rendimiento 6-8 ton/ha.

ELABORACIÓN

Fermentación con levaduras seleccionadas, en tanques de acero inoxidable. Maceración Pre Fermentativa de 5 días a temperaturas inferiores a 10 °C

Total maceración/ Fermentación 25 días. Prensado muy suave en prensa hidráulica canasto/jaula . Fermentación maloláctica en barricas. Guarda 16 meses en barricas de roble francés 1 y 2 uso, de 225 y 500 litros.

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo, profundo y oscuro, límpido y brillante. En nariz es extremadamente aromático, intenso y complejo, ofreciendo descriptores que se asemejan a los frutos negros, y fruta madura, recordando a moras silvestres, frambuesas, aromas a pimiento, canela y humo. En boca se presenta con un impacto dulce y de gran complejidad, con taninos suaves y redondos, generando una gran armonía, que en combinación con su equilibrada acidez, dan como resultado un vino de gran longevidad y estructura.

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....

