

TOMERO

TOMERO RESERVA SYRAH 2018



· COMPOSICIÓN VARIETAL ·

100% Syrah

· VIÑEDOS ·

Finca Don Antonio

Apelación: Valle de Uco

Sub – apelación: Los Árboles – Tunuyán

· TERROIR ·

- › Uvas provenientes de cuartel N° 26
- › Suelo de mediana profundidad, textura franco arenoso de baja fertilidad con presencia de canto rodado.
- › Riego: Por goteo
- › Altura: 1090 msnm
- › Año de implantación: 2006
- › Tipo de manejo: Canopia de mediana densidad buscando proteger la fruta de la radiación solar directa, suelos sin labranza conservando una cobertura de plantas autóctonas combinada con siembra de centeno. Poda con sistema de cordón pitoneado.

· VINIFICACIÓN ·

- › Fecha de cosecha: 28 de marzo de 2018.
- › Cosecha realizada en cajas de 20 kg.
- › Elaboración tradicional: Maceración pre fermentativa en frío durante 2 días. Fermentado en piletas de concreto. Trabajos sobre el sombrero realizado a través de pisoneos, dallestages y remontajes. Temperatura de fermentación de 25° C.
- › Crianza en barricas y pipones de roble francés durante 15 meses, el 30% corresponde a madera de primer uso.

· NOTAS DE CATA ·

- › Color: Rojo intenso con tonos rubíes.
- › Aroma: Se destacan las notas de fruta negra como mora y arándanos. Aparecen notas de higos desecados y especiadas como pimienta negra.
- › Boca: Entrada amable, untuoso en el centro de boca. Aparecen nuevamente las notas de fruta negra y también caramelo de leche. Largo y persistente final.

· DATOS TÉCNICOS ·

- › Alcohol: 15,5 %
- › Acidez total: 5,61 grs / ltr
- › Azúcar: 2,51 grs / ltr
- › Ph: 3,8