

— GRAN — TOMERO

Single Vineyard



GRAN TOMERO SYRAH 2022

· COMPOSICIÓN VARIETAL ·

100% Syrah

· VIÑEDOS ·

Finca Tomero

Apelación: Valle de Uco, Mendoza

Sub-Appelación: Los Árboles, Tunuyán

· TERROIR ·

› Proveniente del cuartel N° 27

› Suelos: Franco Arenoso con canto rodado, de fertilidad media a baja, con bajo porcentaje de material orgánico. Bien drenados y con escasa salinidad.

› Riego: Por goteo

› Altura: 1080 msnm

› Año de implantación: 2006

› Clima: De inviernos rigurosos y veranos cálidos con días templados o cálidos y noches muy frías. La amplitud térmica diaria es de unos 15°C, lo que favorece una muy buena producción de color y taninos en las uvas.

› Tipo de manejo: canopia de mediana densidad buscando de proteger la fruta de la luz solar directa, suelos sin labranza conservando una cobertura de hierbas autóctonas combinada con la siembra de centeno.

› Poda: Cordon pitoneado.

· VINIFICACIÓN ·

› Fecha de cosecha: 5 de abril.

› Cosecha realizada en cajas de 20 kg

› Elaboración tradicional: maceración prefermentativa en frío durante 2 días.

Fermentado en vasijas de concreto sin epoxy durante 18 – 22 días. Trabajo sobre el sombrero realizado a través remontajes y pisoneos.

Temperatura de fermentación de 25 °C.

› Crianza en barricas de roble francés de 225 ltrs. por 15 meses, con un 30% de madera nueva.

· NOTAS DE CATA ·

› Color: Granate de mediana intensidad.

› Aroma: Se destacan las notas a fruta negra como moras y arándanos.

Aparecen notas de higos desecados, con recuerdos ahumados y pimienta negra.

› Boca: Entrada amable, con taninos sedosos. Un vino untuoso, con buen volumen. La frescura y la acidez acompañan hasta el final.

· DATOS TÉCNICOS ·

› Alcohol: 15,1%.

› Acidez Total: 5,66 g/l.

› Azúcares Reductores: 2,05g/l.

› pH: 3,65