



SYRAH RESERVA

Variedad: 100% Syrah

Viñedos: Valles del Famatina

Fermentación: Se lleva a cabo a temperatura controlada a 22° - 24° C con 10 días de maceración.

Cosecha: Manual

Alcohol: 13%

Acidez: 5.60 g/l

Azúcar Residual: 2.3 g/l

Elevación del viñedo: 1.100 m.s.n.m.

Estadía en madera: 8 meses en roble francés y americano.

Sugerencias: Ideal para acompañar carnes rojas a la parrilla o al horno, pastas con salsas fuertes, pollo o quesos.

Potencial de guarda: 2 a 4 años.