



FINCA LOS PRIMOS

SYRAH

DATOS ANALÍTICOS: ANALYTICAL DATA:

Añada / <i>Vintage</i> :	2016
Varietal / <i>Variety</i> :	Syrah
Alcohol / <i>Alcohol</i> :	12,30 % V/V
Azúcar Residual / <i>Residual Sugar</i> :	5,35 g/l
Acidez / <i>Acidity</i> :	5,10 g/l
PH / <i>PH</i> :	3,70

Tiempo en botella / *Time in bottle*: 3 meses / 3 months

Tiempo en barrica/
Time in barrel: 25 % del vino está en contacto con
duelas de Roble Francés tostado médium
durante 3 meses.

Time in barrel:

Producción por hectárea/
Production per Hectare: 14.000 kg/ha.
14.000 kg/ha.

Producción total/
Total Production: 20.000 cajas x 9 litros
20.000 cases x 9 liters

VIÑEDOS / VINEYARDS:

Viñedos ubicados en San Rafael, Mendoza a 750 metros sobre el nivel del mar. Terrenos de composición areno calcáreos de origen aluvional. / *Vineyards located in San Rafael, Mendoza at 750 meters above sea level. Sandy calcareous soils of alluvial origin.*

PROCESO DE FERMENTACIÓN: FERMENTATION PROCESS:

Clásica con bombeos periódicos. Una semana de maceración. Fermentación y temperatura controlada que no excede los 28° C. / *Classic with periodic pumps. A week of maceration. Fermentation and controlled temperature not exceeding 28 ° C.*

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES:

Vino joven, de color rojo intenso y tonos negruzcos, aromas a frutos rojos maduros y secos son evidentes en la nariz, junto a suaves sensaciones de chocolate. En boca nota intensa de frutos rojos maduros, en mezcla con leve sensación de cuero, notable volumen y cierta frescura. / *Young wine, intense red and blackish tones, aromas of ripe and dry red fruits are evident in the nose, along with soft sensations of chocolate. In the mouth intense notes of ripe red fruits, mixed with a slight leather sensation, remarkable volume and a certain freshness.*