

SYRAH

RESERVA

2016


TERRAZAS
de los Andes



INFORME DE COSECHA

El 2016 fue un año atípico. Una primavera más fría con demora en la brotación, lluvias durante la floración y numerosos días nublados resultaron en una maduración más lenta y rendimientos menores. Se lograron vinos de gran calidad y fresca, bajo tenor alcohólico, excelente acidez y destacados aromas varietales.

Los vinos tintos sobresalen por su gran intensidad de color. El raleo natural producido por las lloviznas durante la floración seguido de una maduración extendida con temperaturas moderadas favorecieron una excelente síntesis de antocianos. Los tintos 2016 son brillantes, límpidos y se destacan por sus notas a frutas rojas y florales.

De gran complejidad y fresca, Reserva Syrah 2016 fusiona notas frutadas y especiadas que confluyen en una textura suave y elegante en boca.

El Equipo Técnico de Terrazas de los Andes

VINIFICACIÓN

1. Cosecha manual durante el mes de abril.
2. Despalillado de racimos y leve rotura de bayas.
3. Fermentación controlada y maceración amable durante 21 días alternando remontajes y *délestage*. Descubre.
4. Crianza de 12 a 14 meses en barricas de roble francés de uno a cuatro usos.
5. Clarificación. Filtración ligera. Embotellado.
6. Estiba en botella por un mínimo de 6 meses.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Altitud: *1000 metros/3.280 pies sobre el nivel del mar.*
Ubicación de los viñedos: *Finca El Yaima, Eugenio Bustos (Valle de Uco).*
Edad de los viñedos: *15 años.*
Porcentaje de viñedos propios: *100 %.*
Rendimiento: *80 qq/ha.*
Densidad de plantación: *4.166 plantas/ha.*
Sistema de irrigación: *riego por goteo.*
Sistema de conducción: *espaldero.*
Sistema de poda: *cordón bilateral.*
Añejamiento: *barricas de roble francés.*

NOTAS DE CATA

COLOR

Rojo intenso con matices violáceos.

AROMA

Se destacan aromas frutados a grosellas, moras y olivas negras en armonía con rastros especiados de tabaco rubio, pimentón ahumado y pimienta blanca. Sutiles notas cárnicas.

BOCA

De gran delicadeza, este Syrah entrega fresca y taninos suaves. Final con notas de fruta crujiente.

MARIDAJE

Carnes rojas a la parrilla previamente aromatizadas con hierbas y especias. Quesos gouda, parmesano, gorgonzola, de cabra y oveja.

PLATO SUGERIDO POR NUESTRA CHEF



Tabulé con hamburguesa de cordero.

La textura especial del tabulé, lograda por la fusión de sus diferentes componentes, se integra a la perfección con la frescura del vino.

Noelia Scquizziatto – Chef Terrazas de los Andes