

SYRAH

RESERVA

2017


TERRAZAS
de los Andes



INFORME DE COSECHA

La cosecha 2017 se caracteriza por su gran calidad y el bajo volumen de la cosecha. Los fríos de las últimas dos primaveras se combinaron y se tradujeron en racimos de bajo peso, pero la concentración y la calidad general de las uvas han sido excepcionales como consecuencia del excelente estado sanitario, del buen clima en la época de madurez y de la menor cantidad de uva por planta.

Los tintos se destacaron por un color muy intenso, aromas a frutos frescos, florales y especiados. Se lograron vinos muy equilibrados, de buen potencial de guarda pues tienen complejidad aromática, frescura y muy buena acidez.

Debido a los bajos rendimientos y excelentes condiciones de madurez es asombrosa la gran concentración de taninos y de color que se logró en este cepaje. Los típicos aromas a frutas rojas, ciruela y violetas están muy presentes. Debido a la estructura lograda por los taninos, en esta vendimia se ha logrado vinos que llenan la boca y podemos anticipar que van a tener una gran capacidad de guarda.

El Equipo Técnico de Terrazas de los Andes

VINIFICACIÓN

1. Cosecha manual de las uvas entre marzo y abril.
2. Despalillado de racimos y leve rotura de bayas.
3. Fermentación y maceración entre 20 y 25 días, alternando remontajes y *délestages*. Descubre.
4. Crianza de 12 meses en barricas de roble.
5. Clarificación. Filtración. Embotellado.
6. Estiba en botella: Mínimo 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 notas violáceas.

AROMA

Sobresalen notas especiadas de pimienta negra y regaliz. Sutiles aromas de pasta de aceitunas negras y moras frescas completan el bouquet.

BOCA

Redondo y de gran volumen en boca, sus taninos suaves y amables se complementan con notas que recuerdan a tabaco y tostado.

MARIDAJE

Acompaña muy bien platos de carnes rojas y de caza, pavo y cerdo. Es un buen compañero de las pastas, comidas especiadas y embutidos.

PLATO SUGERIDO POR NUESTRA CHEF



Canelones de espinaca y ricota con salsa boloñesa de ciervo y *gratin* de parmesano.

Los sabores ligeramente especiados y salvajes de la salsa y la untuosidad del queso maridan de maravilla con este Syrah.

Noelia Scquizziatto – Chef Terrazas de los Andes