

SYRAH

RESERVA

2020


TERRAZAS
de los Andes

De gran cuerpo y equilibrio, este Syrah es la expresión elegante de nuestra colección exclusiva de viñedos de altura, elaborado con el máximo respeto por la naturaleza y la comunidad.

VIÑEDOS

Las uvas de este Syrah provienen de nuestra finca El Yaima, ubicada a una altura de 1030 ms (3346 pies) en Eugenio Bustos (Valle de Uco). Sus suelos se caracterizan por ser heterogéneos y franco arenosos, con rocas en la superficie y arcilloso en la profundidad. El sistema de conducción de la canopia es espaldero y es irrigada mediante riego por goteo.

INFORME DE COSECHA

La vendimia 2020 se caracterizó por un verano caliente y seco que trastocó las variables de madurez. A esta situación se sumaron dos factores extras. Por un lado, las heladas que empujaron la producción a la baja y, por otro, la restricción hídrica a la que se vieron sometidos los viñedos. Todos estos factores –calor, caída de rendimientos y falta de agua– anticiparon la vendimia entre 2 y 4 semanas, según el lugar. Aunque fue un año caliente, esta vendimia ofrece un marco singular de conservación de acidez, buenos colores y aromas frescos.

Los vinos tintos presentan buena intensidad de color, aromáticamente son vinos muy frutados con una presencia de notas especiadas y a hierbas más marcada que otros años. En boca, los taninos son muy suaves y redondos, con una buena concentración.

VINIFICACIÓN

Cada terroir se maneja de modo de obtener el óptimo equilibrio para la planta, con el fin de lograr la mejor expresión del varietal en ese lugar. Se hace un preciso seguimiento de la madurez de las uvas para poder cosecharlas en su momento justo de expresión, madurez tánica y acidez.

Luego del despalillado, las uvas se maceran por separado respetando el origen. La maceración se adapta de acuerdo con su potencial persiguiendo siempre el mejor balance.

La mayor parte del vino cumple el año en barricas de roble francés usadas para lograr estabilidad, fineza y complejidad. Por otro lado, un porcentaje menor queda como componente en piletas de hormigón para preservar la fruta y la frescura. Mediante degustación se define si el vino necesita o no clarificación.

Para nosotros es importante que el vino descanse un mínimo de 6 meses en botella antes de lanzarse al consumo para que logre la plenitud de su expresión.

NOTAS DE CATA

De color rojo intenso con tonos rubí brillantes. Se destaca el aroma de la fruta fresca que se complejizan con la aparición de notas sutiles de cuero y especias como clavo de olor y romero. En boca se presenta con buena acidez lo que lo vuelve largo y fresco. El final recuerda a café y nuez.

MARIDAJE



Ideal para acompañar carnes rojas y de caza, pavo y cerdo. También marida muy bien con pastas, comidas especiadas y embutidos.

