

DOLIUM CLASICO

Syrah 2005

Variedad:	Syrah 100%.
Región:	Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.
Fecha de Vendimia:	Fines de Marzo
Vendimia:	Manual y en cajas de 20 Kg
Sangría:	5%
Maceración en Frio:	3 días entre 13°C y 15°C
Fermentación alcohólica:	Tradicional en tanque de acero inoxidable, entre 23°C y 30°C con levadura Seleccionada.
Fermentación Maloláctica:	Completa con bacterias indígenas.
Crianza:	7 meses, 20% en Barrica de Roble y 80% en Tanque de acero inoxidable.
Filtración:	Gruesa de abrillantamiento.
Estiba en botella:	4 meses
Alcohol:	14,5%.
PH:	3,6
Acidez Total:	5,88 g/l

Notas de degustación: *En la vista podremos observar un Color Rubí intenso, con tonalidades violetas, en nariz encontramos aromas donde predominan las carnes de caza, especias y ahumados, delicadamente acompañado de notas como chocolate, tabaco y café. En boca tiene una entrada muy agradable, untuosa y presenta taninos equilibrados, suaves muy redondos con una buena estructura y larga persistencia.*

Reporte de Cosecha: *La zona presenta inviernos bien marcados y secos. Con una buena amplitud térmica entre el día y la noche, obteniendo como resultado una excelente madurez en todos los constituyentes del fruto. En la cosecha 2005 predominaron los días de mucho sol durante todo el período vegetativo, sin lluvias cercanas a la cosecha que pudieran producir alteraciones microbiológicas o daño alguno en el fruto. La cosecha se realiza de forma manual en cajas de 20 Kg a primeras horas del día para que al ingreso de la vendimia ésta se encuentre lo más fresca posible.*

El Viñedo: *Proviene de la zona de Agrelo, son viñedos de unos 35 años lo que nos da en la planta un equilibrio natural en el vigor de la planta y con esto obtener mostos mas equilibrados. La altura de la zona es alrededor de los 980 m.s.n.m., con suelo franco arenoso y pedregoso, que junto a un cuidadoso trabajo en los riegos, poda y raleos permiten obtener una gran concentración del fruto y una optima madurez.*