

DOLIUM PETIT RESERVA

Syrah 2005

Variedad:	<i>Syrah 100%.</i>
Región:	<i>Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.</i>
Fecha de Vendimia:	<i>20 de Marzo</i>
Vendimia:	<i>Cosecha manual en cajas de 20 Kg</i>
Sangría:	<i>10%</i>
Maceración en Frio:	<i>3 días entre 13°C y 15°C</i>
Fermentación alcohólica:	<i>Tradicional en tanque de acero inoxidable, entre 23°C y 30°C con levadura Seleccionada.</i>
Maceración Post-Fermentativa:	<i>2 días</i>
Fermentación Maloláctica:	<i>Completa con bacterias indígenas.</i>
Crianza:	<i>12 meses, 80% en Barrica de Roble y 20% en Tanque de acero inoxidable.</i>
Filtración:	<i>Gruesa de abrillantamiento.</i>
Estiba en botella:	<i>8 meses</i>
Alcohol:	<i>14,5 °Gl.</i>
PH:	<i>3,6</i>
Acidez Total:	<i>5,62 g/l</i>

Notas de degustación: En la vista podremos observar un Color rojo profundo, 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 por lo tanto obtuvimos el mayor grado de madurez y sanidad de las bayas.

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.