

DON DIEGO

SYRAH

Finca Don Diego, Fiambala, Catamarca

A la vista predominan los violáceos intensos, con destellos azulinos de buena concentración.

Su nariz es compleja, su aroma es un elegante conjunción de frutos rojos maduros, mermeladas y es muy mineral. En boca se presenta impetuoso, con buena estructura y taninos equilibrados.

Vñedos: Finca Don Diego, Fiambala, Catamarca

Antigüedad de las vides: 50 años

Altitud: 1550 metros

Rendimiento: 65 qq/has

Ingenieros agrónomos: Alejandro Salvo

Enólogo: Esteban Roldan

DATOS DE ELABORACIÓN

Cosecha manual. Selección de racimos, despallado y posterior selección manual de granos.

Fermentación de cuba de acero inoxidable a temperatura controlada de 28°C con levaduras seleccionadas.

Finalizada la fermentación alcohólica, pasa a botella con gas inerte para evitar oxidación en botella.

SUGERENCIAS

Potencial de guarda: 6 años

Temperatura recomendada de servicio: Entre los 16°C y 18°C.

Maridajes: Es ideal para acompañar carnes de caza (ciervo, jabalí, conejo), carne de pavo, cerdo, comidas especiadas (picantes), chivitos, fiambres, quesos de cabra,...

También es un buen acompañante para pastas con salsas rojas, guisos, quesos maduros y pizza.

Alcohol: 14,4°

PH: 3,8

Acidez total: 5,8

Azúcar residual: 3,5

