



GOYENECHEA

BODEGA Y VIÑEDOS - DESDE 1868

SYRAH

"UN VINO SUAVE Y FRUTAL"

100% SYRAH

De color rojo de media intensidad, con tonos púrpuras y violetas. Se perciben aromas a frutas rojas y secas. Un vino suave, frutal y armónico, de taninos leves, dulces y agradables. Fácil de beber, bueno para maridaje con comidas livianas, carnes rojas suaves y pastas. Ideal como tinto de verano.

VIÑEDO

Ubicación: Villa Atuel, San Rafael, Mendoza
Conducción: Parral, poda en cordón con pitones
Edad: Más de 30 años
Producción: 10 Tn/Ha.
Cosecha: Manual en cajas de 20 Kg
Fecha de cosecha: Tercera semana de marzo

PROCESO DE VINIFICACIÓN

7 días en contacto con el hollejo.
Tras la fermentación maloláctica se paraliza la fermentación a 5°C y se deja en tanques durante 20 días.

Despalillado: Sí
Maceración clásica: Sí
Temperatura de fermentación: 22 a 25° C
Délestage: Sí
Fermentación maloláctica: Sí
Permanencia en barricas: No
Permanencia en botella: 6 meses

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol % en Vol.: 13,00
Extracto seco g/L.: 30,21
Azúcares reductores g/L.: 2,21
Acidez total en tart. g/L.: 5,62
Acidez vol. en acético g/L.: 0,30
pH: 3,43

GUÍA DE CATA

Rojo, de media intensidad, con tonos rubí y tejas, límpido y brillante.
Aroma de frutas rojas secas, leve cuero, propio de la variedad y especiado.
En boca, la entrada es suave, frutal y armónica; se manifiestan las frutas rojas con buena intensidad, gustos propios de la variedad, taninos leves y dulces.
Agradable, fácil de beber, bueno para maridaje con carnes rojas, y pastas.

Temperatura ideal de servicio: 18-20° C.



www.goyenechea.com

Bodega: Calle pública s/n (5622) - Villa Atuel - Mendoza - Te: +54 2625 470 005 - Fax: +54 2625 470 181 - bodega@goyenechea.com
Casa Central: Alsina 1974 - Buenos Aires - Argentina - C.P.: C1090AAD - Tel.: 54 11 4952-0269 - Fax: 54 11 4954-3997 - info@goyenechea.com