

VIENTO SUR



Syrah

Un terroir ideal para el cultivo de la vid, nos permite obtener uvas de la más alta calidad, plenas de aromas y sabores. Luego de un cuidadoso trabajo en la viña logramos vinos jóvenes, frescos y frutados que expresan las características de este terroir situado en Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco a 1.300 metros de altitud en los Andes, Mendoza.

Elaboración

100% Syrah.

Uvas cosechadas a mano, rendimiento 6/6,5 toneladas por hectárea. Fermentación en tanques de acero inoxidable para capturar los aromas y sabores frutales de la variedad, sin paso por madera, se obtiene un vino muy atractivo, joven y fresco, con toda la tipicidad de Gualtallary.

Notas de cata

De intenso y brillante color cereza, con tonos azules, rojos y rosados, con lágrimas bien integradas. Al abrirse ofrece aromas florales y de frutos rojos: violetas, lavanda, romero, pimienta y algunos toques de menta aportan complejidad a los aromas de casis y arándanos que surgen más tarde. Sabores especiados al inicio en boca, con taninos suaves pero marcados a medida que transcurre, de acidez y volumen medios, con notas de frutos rojos en un final muy agradable. Servicio: 16° - 18° C.

Maridajes sugeridos

Compañero ideal de verduras grilladas o en papillote, como pimiento rojo o verde, berenjenas, zucchini; también para pasta con salsas picantes y carnes condimentadas, carnes de caza, o bien carne de cerdo. Para acompañar quesos curados o postres de chocolate es una gran opción.