



VALENTÍN V

SYRAH

DATOS ANALÍTICOS ANALYTICAL DATA

AÑADA / *VINTAGE* : 2016

VARIEDAD DE LA UVA / *VARIETY* : 100% Malbec

ALCOHOL / *ALCOHOL*: 11,18 %V/V

AZUCAR RESIDUAL / *RESIDUAL SUGAR*: 5,32 g/l

ACIDEZ / *ACIDITY*: 5,70 g/l

PH / *PH* : 3,20

TIEMPO EN BOTELLA / *TIME IN BOTTLE*: 3 meses

PRODUCCIÓN POR HECTAREA / *PRODUCTION PER HECTARE*: 14.000 Kg./Ha

PRODUCCIÓN TOTAL / *TOTAL PRODUCTION*: 22.000 cajas x 9 litros .

VINEYARDS: VIÑEDOS:

Viñedos ubicados en San Rafael, Mendoza a 750 metros sobre el nivel del mar. Terrenos de composición areno calcáreos de origen aluvional. / *Vineyards located in San Rafael, Mendoza, 750 meters above sea level. Sandy calcareous soils of alluvial origin.*

FERMENTATION PROCESS: PROCESO DE FERMENTACIÓN:

Clásica con bombeos periódicos. Una semana de maceración. Fermentación y temperatura controlada que no excede los 28° C. / *Grinding and pressing. Budbreak by racking. Inoculation of selected yeasts. Fermentation during 15 days at temperatures ranging between 14 and 16°C.*

TASTING NOTES: NOTAS DE CATA:

Vino joven, donde los aromas moras y violetas sorprenden como inicio para disfrutar este vino, lo cual se repite en boda donde interesante complejidad de frutas rojas maduras, unidas por taninos suaves y bien maduros también, le dan cierta personalidad, es un vino que a pesar de tener notas jóvenes, fruta fresca tiene un importante volumen en boca que hace llene muy bien el paladar otorgándole complejidad, dejando la agradable sensación durante largo tiempo después de beberlo.. / *Yellow wine with greenish hues, medium intensity, thus, appealing to the eye. Aromas of honey and tropical fruit, repeated in the mouth with a hint of banana interwoven in its flavors. Very good acidity, granting freshness in the palate. A really pleasant wine to be enjoyed alone or in the company of different dishes or occasions.*