



**Variedad:** Syrah 96% - Viognier 4%.

**Añada:** 2023.

**Fecha de cosecha:** Segunda quincena de Marzo.

**Zona de Origen:** Valle de Pedernal (1.350 msnm).

**Cosecha y transporte:** Manual y transportada en bins de 20 kg.

**Elaboración:** Vendimia despalillada. Cofermentación con Viognier durante 7 días a 26°C. Luego con maceración prolongada durante 16 días. Total maceración: 23 días.

**Fermentación maloláctica:** Fermentación a 24 °C durante 10 días. Maceración posfermentativa de 10 días. Total maceración: 27 días. 100% Natural.

**Añejamiento en bodega:** Crianza en barricas de roble francés de 225 y 300 litros, de primer uso durante 12 meses. Con battonages semanales al comienzo y luego quincenales.

**Añejamiento en botella:** 6-8 meses en cámara a temperatura controlada.

**Alcohol:** 13,4%

**Azúcar:** 2,55 gr/lt

**Acidez total:** 5,68 gr/lt

#### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

*Se sugiere pasar el vino por un decanter para que pueda expresarse correctamente.*

**Vista:** *Se aprecia un color rojo con intensas tonalidades violáceas que nos muestran su vivacidad. Su lento deslizamiento en la copa nos habla del potencial volumen de boca.*

**Aroma:** *El vino se expresa franco y abierto con toda la potencia aromática del terroir de Pedernal. Sus notas frutadas de ciruela negra madura, frutos del bosque y notas de manteca. Las notas minerales nos confirman la expresión más pura del valle. Su paso por barricas de primer uso lo hacen un vino complejo en el que la madera acompaña con elegancia e intensidad aportando notas de chocolate, café, dulce de leche y vainilla.*

**Boca:** *Cuando este vino ingresa a la boca, rápidamente conquista por su complejidad y untuosidad. Las notas de frutas se logran percibir al hacer ingresar aire para liberar estos aromas. La madera se hace sentir sutilmente aportando taninos intensos y redondos que, junto a los aportes untuosos de sabores a manteca le dan una gran sensación de volumen. Se pasea en la boca con permanencia y elegancia lo que lo hace un vino de final largo y complejo. Con el paso del tiempo y, debido a su franqueza, este vino puede presentar depósitos naturales.*

**Maridaje:** *Es ideal para acompañar carnes rojas, quesos duros, pastas con salsas.*