

DON DAVID

SYRAH



ORIGEN:

Valles Calchaquíes, Argentina

TERRUÑO:

Suelos pobres y pedregosos de alta montaña andina, gran amplitud térmica entre el día (cálido) y la noche (fresca).

Alta exposición solar con 300 días al año.

Clima seco y ventoso con 120mm de lluvia al año y un promedio de 15° C de humedad.

VARIEDAD:

100% Syrah

COSECHA:

Fines de febrero y primer semana de marzo.

ELABORACIÓN:

Los vinos Don David están orientados a tener una personalidad de alta fineza y gran complejidad. Esta característica es cuidada desde los viñedos buscando su punto óptimo de madurez de las uvas y cuidando todos los procesos de vinificación, desde la suave y seleccionada recolección de los frutos, su transporte y elaboración. Utilización de frío desde la llegada de la uva a bodega. Fermentaciones prefermentativas a 5°C – Trabajos suaves durante la fermentación alcohólica – utilización de levaduras seleccionadas – temperaturas de fermentación entre 26° y 28°C. El 70% del vino es llevado a barricas de roble americano y frances donde reposará durante 12 meses. El blend final se logra sumando el 30% restante de Syrah conservado en tanques de acero inoxidable..

NOTAS DE CATA



Rojo con destellos violáceos, vivaz. Profundo con tonalidades negras. Bordes púrpura. El tipo de lágrima formada en la copa denota una buena estructura.



Elevada intensidad aromática. Encontramos notas características del varietal como aromas cárnicos, especiados, casis, clavo de olor y la vainilla aportada por la barricas de roble.



Una boca muy frutada con notas a casis, taninos dulces y redondos. La madera aporta la vainilla para un final largo y placentero.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Azúcar Residual	Acidez	PH
14 % alc/vol	3,0 grs. / lt.	5,90 grs. /lt.	3.65



VALLES CALCHAQUÍES



EL ESTECO