

AMERI

Gualtallary Single Vineyard



Varietal	Añada	Alcohol	Acidez/pH	Azúcar Residual
100% Syrah	2019	14.9%	5.55/3.68	1,87

Elaboración Notas de cata

Cosecha manual a mediados de Abril. Cuidadosa selección manual de los racimos y las uvas. Fermentación con levaduras seleccionadas a máxima temperatura entre 25° C y 28° C por 14 días y 20 días de maceración en barricas de roble. La temperatura de la fermentación se mantiene baja, permitiendo extraer intensos aromas. 100% maloláctica. Crianza en roble francés por 12 meses.

Fruta roja con intensas notas de frambuesa. En boca presenta una fuerte acidez con un final suave y largo. Color violeta intenso.

Viñedos

Viñedos propios en Tupungato, Gualtallary. A los pies de Los Andes a 1200 metros de altura. El descenso de temperatura durante la noche ofrece las condiciones ideales para una maduración lenta de la uva, permitiendo obtener aromas y sabores complejos.



Suelo

Franco arenoso con presencia de caliza y piedras incrustadas a 80 cm de profundidad.

Rodrigo Serrano
WINEMAKER