

HUMO BLANCO SYRAH

VARIETALES: 100% Syrah

D.O.: Lolol Valley

VINIFICACIÓN:

Recogida a mano en cajas, selección por parcela. Doble selección de uvas y bayas en la entrada de la bodega. Piel fría
La maceración comienza en un tanque de acero (8 a 12 ° C). Entonces la fermentación se realiza con levaduras autóctonas, entre 25 y 28°C. La maceración de la piel se controla mediante la degustación. Luego, la fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable es Esperado. Dos tercios de la mezcla se almacenan en cubas para conservar sólo la fruta. Un tercio de la mezcla se envejece en barriles de segundo y tercer uso por un período de hasta 2 a 3 Meses.

NOTA DE CATA:

Color rojo carmín intenso. Nariz con notas fuertes de mentol (eucalipto), moras, flores, albaricoque y agrio cerezas. En boca es muy expresivo, fresco con mentolado y afrutado sensaciones como arándanos, redondos y taninos frescos, con un final suave. Retrogusto con una buena longitud y buena acidez.

