

BODEGA
FAVRETTO
VILLA REGINA - RIO NEGRO

SYRAH 2021

...el de la Última Cena



Añada | 2021.

Varietal | 100 % Syrah.

Viñedos | Valle Azul, Río Negro.

Proceso de cosecha | Manualmente (primera semana de abril).

Tipo de suelo | Franco pedregoso.

Fermentación | Levaduras seleccionadas, temperatura máxima de fermentación 25°C. Maceración durante 15 días. Dos remontajes diarios y 1 delestaje a los 8° Baumé..

Alcohol | 13,20 % v/v.

Acidez total | 5,44 g/l.

pH | 3.6

Envejecimiento | 9 meses en duelas de roble francés.

Edad del viñedo | 18 años.

Sistema de plantación | Espaldera.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color | Bordo oscuro.

Nariz | Humo, especias y frutas rojas y negras se amalgaman de forma correcta.

Boca | Ninguna arista de astringencia. El vino fluye suavemente. Gran presencia.

Maridaje | Ideal con empanadas bien condimentadas o picantes. Y la precursora Paquita Bernardo tocando las teclas blancas del primer bandoneón.