

FINCA LAS MORAS

ALMA MORA SYRAH 2014



Composición:	100% Syrah
Viñedo:	Valle de Tulum, San Juan (650 msnm). 8 años de antigüedad. Regado por goteo usando agua proveniente de la Cordillera de los Andes. Espaldero Vertical.
Calidad del Suelo:	Clima cálido y seco. Suelo franco arenoso y subsuelo rocoso, muy bajo nivel de materia orgánica.
Proceso de elaboración:	Cosecha manual y transporte a granel. Descobajado y rotura de grano. Remontajes cortos y un "delestaje" por día. Fermentación a 22-27 °C durante 10 días. Descube y prensado neumático. El 40% del vino se conserva en Roble Americano por 4 meses. Corte y auto clarificación. Filtrado y embotellado.
Características Principales:	Alcohol: 13,7% Azúcar: 5.06 g/L Acidez total: 5,44g/L pH: 3.60
Comentarios del Enólogo:	Vino de color rojo violeta profundo, aromas especiados, con notas de cassis y eucaliptos. En boca se presenta intenso, dulce y persistente.
Maridaje:	Muy buena combinación con carnes como el ciervo o acompañando platos de pastas rellenas, asados, y quesos de pasta semi-dura.
Temperatura ideal:	Servir entre 15°y 18°C.