

Callia

SYRAH



BODEGA: BODEGAS CALLIA
VARIEDAD: SYRAH
AÑADA: 2017
REGIÓN: VALLE DE TULUM- SAN JUAN

PAÍS DE ORIGEN: ARGENTINA
BLEND: 100% SYRAH
ENÓLOGO: JOSÉ MORALES

NOTA DE CATA



COLOR: ROJO CON TONOS VIOLETAS. AROMAS: PREDOMINIO DE FRUTAS DESTACÁNDOSE POR NOTAS DE HIGOS, DURAZNOS Y ALGO DE NOTAS ESPECIADAS, DESCRIPTORES TÍPICOS DEL SIRAH. BOCA: ES FRESCO DE ENTRADA DULCE, CON TANINOS DULCES Y AMABLES, QUE LO HACEN MUY FÁCIL DE BEBER.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO



EL SUELO ES DE ORIGEN ALUVIONAL CON TEXTURAS QUE VAN DE FRANCO ARENOSOS A FRANCO ARCILLOSOS Y CON UN BAJO CONTENIDO DE MATERIA ORGÁNICA. EL SISTEMA DE RIEGO ES POR GOTEO. LA CONDUCCIÓN DEL VIÑEDO SE REALIZA EN ESPALDERO.

VINIFICACIÓN



LUEGO DE LA MOLIENDA SE EFECTÚA UNA MACERACIÓN PREFERMENTATIVA A 12° C DURANTE 48 HORAS. LA FERMENTACIÓN SE DESARROLLÓ ENTRE 22° Y 25°C, DURANTE 10 DÍAS, CON INOCULACIÓN DE LEVADURAS SELECCIONADAS. ESTE BLEND TUVO UN PASO DE TRES MESES POR MADERA, QUE CORRESPONDE AL 50% DE ROBLE FRANCÉS Y 50% DE ROBLE AMERICANO.

DETALLES DE PRODUCCIÓN



TIPO DE LEVADURA: SACHAROMYCES BANAYUS.
MACERACIÓN: (PREFERMENTATIVA) 48 HS A 12°C.
TEMPERATURA/ TIEMPO DE FERMENTACIÓN: 22-25°C - 10 DÍAS.
PROCESO / TIEMPO DE MADURACIÓN: 3 MESES.
TIPO DE ROBLE: 50% FRANCÉS Y 50% AMERICANO.

ANÁLISIS



GRADUACIÓN ALCOHÓLICA / ALCOHOL: 13,2%
ACIDEZ G/L TARTÁRICA: 6,19 G/L
AZÚCAR RESIDUAL G/L: 5,3 G/L
PH: 3,6

