DOMICIANO

RESERVA NOCTURNA

SYRAH

Nuestro Domiciano **Syrah Reserva Nocturna** exhibe un rojo violáceo con matices granates. Este vino destaca por su gran expresión aromática, donde sobresalen notas de frutos rojos como moras, frambuesas y grosellas, complementadas con sutiles toques de cacao y café derivados de su paso por barricas. En boca, presenta una textura envolvente y persistente, con taninos amables que, sin perder carácter, proporcionan un final prolongado.

VIÑEDOS

Ubicación Barrancas, Maipu. **Año de Plantación** 2004. **Altitud** 850 mts
Suelo Franco rocoso y profundo. **Producción** 85 qq/Ha

DATOS ANALITICOS

Alcohol 14,1% **Azúcar residual** 2,24 grs/lt **pH** 3,7

VINIFICACION

Elaboramos nuestros vinos con uvas 100% Syrah cosechadas por las frescas noches en nuestras fincas de Barrancas, para evitar la oxidación y así conservar al máximo su expresión aromática. Una vez ingresada la uva a la bodega la dejamos macerar en frío por 5 días en nuestros tanques de acero inoxidable con control de temperatura. Luego fermentamos con levaduras seleccionadas controlando la temperatura entre los 25 a 28º C por un tiempo aproximado de 15 días. Posteriormente brindamos un paso por barricas de roble francés y americano por 12 meses, para luego dejar descansar en botellas por 6 meses.

WWW.DOMICIANO.COM.AR | /BODEGADOMICIANO