



LABORUM SYRAH



Composición varietal

100 % Syrah



Origen uvas

Viñedos propios ubicados a 1750 metros sobre el nivel del mar, en el Valle de Cafayate, Provincia de Salta.



Estructura del viñedo

Conducción en espaldero con Sistema de Posicionamiento Vertical (VPS).



Edad del viñedo

10 años.



Rendimiento por hectárea

7 TH/ has.



Cosecha

Manual, en cajas de 20 kg.



Crianza

En barricas de roble francés y americano, de primer uso, en relación 50 % en cada una.



Tiempo en roble

Entre 10 y 12 meses.



NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí intenso, con leves tonalidades violáceas en contornos.

Nariz: frutos rojos, con notas de especias, de expresión típica del Syrah de altura, correctamente amalgamado con la madera.

Boca: De entrada intensa, estructura media a alta, con acidez equilibrada. Los taninos son muy dulces y suaves.

Temperatura de servicio: entre 16 y 18 grados.

Guarda: recomendamos hasta 10 años de guarda en botella.