

## TIERRA DE LUNA SYRAH-MALBEC 2016



### PUNTAJES

Color rojo rubí intenso. Aromas de frutas rojas, suaves notas de especias características del Syrah e insinuaciones En boca es un vino se destaca por la suave amabilidad de sus taninos. En el final retornan las notas de frutas características del Malbec cultivado una zona cálida lo es el este Mendocino.

### CEPA

Syrah, cepa de origen Francés de la zona de la Cote du Rhone y Malbec, cepa tinta emblemática Argentina; originaria del suroeste de Francia, en Argentina encontró una asociación suelo/clima perfecta, proporcionando vinos potentes con mucho color.

### VIÑEDO

#### *Suelo*

Nuestro propio viñedo se situa en el piedemonte de la Cordillera de Los Andes, a 1100 mts de altitud , en suelos pedregosos muy drenantes y poco fértiles mezclados con morrenas volcánicas.nantes y poco fértiles mezclados con morrenas volcánicas.

#### *Densidad*

3000 cepas/ha.

#### *Clima*

Continental semidesértico caracterizado por pocas heladas y buena insolación. Precipitaciones medias anuales de 200 mm principalmente concentradas en verano. Gran amplitud térmica día/noche (10°C por la noche, 40°C por el día en verano).

#### *Edad media de la vides*

10 años.

#### *Rendimiento*

14 ton/ha.

#### *Origen / Localización*

Zona Este, Mendoza

### ELABORACIÓN

#### *Vendimia*

Se realiza vendimia mecánica a mitad de Marzo.

#### *Vinificación*

Después del prensado directo, decantamos los mostos en frío y después los hacemos fermentar a baja temperatura con levaduras seleccionadas. Este vino envejece sobre lías finas con puesta en suspensión diaria durante 3 meses.

#### *Crianza*

Crianza en cuba antes del embotellado.

### LA AÑADA

La añada 2016 ha sido húmeda y fresca, incluso durante el periodo de madurez, lo que nos obligo a realizar varias tareas en verde (deshoje) para poder esperar que maduren las uvas tintas. Estas operaciones de manejo de la canopia nos permitieron esperar hasta mitad de abril para cosechar nuestros malbecs.