



DÉGUSTATION

Intense couleur rouge rubis. Arômes de fruits rouges, notes subtiles d'épices, caractéristique du Syrah, et notes florales. Ce vin est caractérisé par la douceur et les tanins. La finale persiste sur des notes de caractéristiques du Malbec, les fruits rouges, cultivée dans des secteurs chauds, comme Maipú.

CÉPAGE

80% Syrah - 20 % Malbec Ces 2 cépages de maturité tardive, trouvent dans le climat et le sol argentin tous les éléments pour donner des vins riches, souples avec de beaux arômes.

VIGNOBLE

Terroir

Ce vin est élaboré avec un mélange de raisins de diverses Fincas situées dans la province de Mendoza et de San Juan. Issus de sols gris (moraines volcaniques) où les vins trouvent une bonne expression et typicité.

Densité de plantation

3000 pieds/ha.

Climat

Continental semi-désertique caractérisé par de faibles gelées et un fort ensoleillement. Précipitations moyennes annuelles de 200 mm essentiellement concentrées en été. Forte amplitude thermique jour/nuit (10°C la nuit, 40°C le jour en été).

Age moyen des vignes

10 ans.

Rendement

90 hl/ha.

Origine localisation

Des vignobles placés dans la Province de Mendoza et du San Juan

ELABORATION

Vendanges

la vendange a été réalisée entre la quatrième semaine de février et la première de mars

Vinification

es raisins ont été encuvés puis macérés à 8 °C pendant 3 jours en laissant 30 % des baies entières afin de favoriser une macération carbonique partielle. La fermentation a été réalisée avec des levures sélectionnées, à une température contrôlée de 26 °C, dans des cuves en ciment époxy.

LE MILLÉSIME

Après un hiver sec, un début de printemps avancé nous a surpris sur la fin de la taille et du liage des bois. Le début de saison s'annonçait donc extrêmement précoce : le printemps chaud et relativement humide a accéléré les cycles végétatifs de la vigne. Chaque millésime est différent, 2015 est quant à lui synonyme de fraîcheur et d'une belle acidité, il donnera naissance à des vins complexes et sur le fruit à l'image des vins de la Bodega Piedra Negra.