

Finca Ferrer Syrah

El emplazamiento de nuestra Finca Ferrer, tiene un potencial inigualable. Situada a 1.300 m de altitud, en Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. Un terroir ideal para el cultivo de la vid, que permite obtener uvas de la más alta calidad, plenas de aromas y sabores. Luego de un cuidadoso trabajo en el viñedo y en la bodega, logramos vinos elegantes y equilibrados que concentran todas las características de este terroir, único en el mundo.



Elaboración:

100% Syrah

Uvas cosechadas a mano.

Rendimiento 6/ 6,5 t por ha.

Fermentación en tanques de acero inoxidable para capturar los aromas y sabores frutales de la variedad.

El 80% del vino fue añejado durante 5 meses con duelas de roble francés, tostado medio y medio plus. El otro 20% añejado durante 11 meses en barricas de roble francés.

Notas de cata:

De intenso y brillante color cereza, con tonos azules, rojos y dejos rosa, con lágrimas bien integradas. Al abrirse ofrece en nariz una intensidad media, con aromas florales y especiados: lavanda, violetas, romero,

pimienta, y algunas notas de menta que aportan complejidad a los aromas como casis que surgen más tarde. Sabores especiados al inicio en boca, con taninos marcados pero suaves, de acidez y volumen medios, con un final largo y placentero.

Servicio: 16° – 18°C.

Maridajes sugeridos:

Compañero ideal de verduras grilladas o en papillote, como pimiento rojo o amarillo, berenjenas, zucchini; también para pasta con salsas picantes, y carnes condimentadas, carnes de caza, o bien carne de cerdo. Para acompañar quesos curados o postres de chocolate es una excelente opción.