

Lavaque Syrah 2016

Bodega: Lavaque

Varietal: 100% Syrah

Región: San Rafael, Mendoza

País de Origen: Argentina

Enólogo: Daniel Fernández

Notas de cata

Rojo intenso, con matices violetas. En nariz presenta aromas de mediana intensidad, con notas de frutas rojas maduras. En boca es un vino de mediana estructura, especiado y buen final.

Comentarios del viñedo

Los viñedos se encuentran en San Rafael - Mendoza en la zona de CAÑADA SECA.

Las viñas están conducidas en espalderos altos, este es un sistema de mediana expresión vegetativa.

Los suelos son francos a franco-arenosos, muy heterogéneos debido a su origen aluvional, son ricos en calcio y potasio y pobres en materia orgánica. El riego se hace por surco con del Rio Diamante provenientes de los deshielos de la cordillera de los Andes.

Vendimia

La primavera fue normal y hacia el final un poco lluvioso. En un lapso corto en noviembre se acumularon alrededor de 100mm a 150mm de lluvia. A nuestro juicio sirvió, porque como los ríos vienen con menos caudal que lo normal, se estimuló el crecimiento de las plantas en un período que lo necesitábamos. A su vez, las plantas brotaron tarde, pero con los últimos días de mucho calor, se corrigió el retraso de los viñedos. Todo esto trajo aparejado una pequeña disminución de la cosecha que tradujo en una vendimia de muy buena calidad.

Vinificación

La vendimia comenzó la primera quincena de Marzo. La uva se recolectó en forma manual y se procedió a su elaboración. Para lo cual se usaron levaduras seleccionadas y se fermentaron a una temperatura de entre 23°C a 27°C, durante 12 días.

