

## **DOLIUM PETIT RESERVA**

### **Syrah 2006**

<b>Variedad:</b>	<b>Syrah 100%.</b>
<b>Región:</b>	<b>Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.</b>
<b>Fecha de Vendimia:</b>	<b>20 de Marzo</b>
<b>Vendimia:</b>	<b>Cosecha manual en cajas de 20 Kg</b>
<b>Sangría:</b>	<b>10%</b>
<b>Maceración en Frio:</b>	<b>3 días entre 13°C y 15°C</b>
<b>Fermentación alcohólica:</b>	<b>Tradicional en tanque de acero inoxidable, entre 24°C y 28°C con levadura Seleccionada.</b>
<b>Maceración Pre-Fermentativa:</b>	<b>4 días</b>
<b>Fermentación Maloláctica:</b>	<b>Completa con bacterias indígenas.</b>
<b>Crianza:</b>	<b>10 meses, 80% en Barrica de Roble y 20% en Tanque de acero inoxidable.</b>
<b>Filtración:</b>	<b>Gruesa de abrillantamiento.</b>
<b>Estiba en botella:</b>	<b>8 meses</b>
<b>Alcohol:</b>	<b>14,5 °Gl.</b>
<b>PH:</b>	<b>3,6</b>
<b>Acidez Total:</b>	<b>5,25 g/l</b>

**Notas de degustación:** *En la vista podremos observar un Color Rubí muy intenso, con tonalidades violetas. En nariz encontramos aromas donde predominan las carnes de caza, especias y ahumados, delicadamente acompañado de notas como vainilla, coco y chocolate. En boca tiene una entrada muy agradable, untuosa y presenta taninos equilibrados, suaves muy redondos con una buena estructura y larga persistencia.*

**Reporte de Cosecha:** *La zona presenta inviernos bien marcados y secos. Con una buena amplitud térmica entre el día y la noche, obteniendo como resultado una excelente madurez en todos los constituyentes del fruto. En la cosecha 2006 predominaron los días de mucho sol, durante todo el período vegetativo, sin lluvias cercanas a la cosecha que pudieran producir alteraciones microbiológicas o daño alguno en el fruto.*

**El Viñedo:** *Proviene de la zona de Agrelo, son viñedos de unos 35 años lo que nos da en la planta un equilibrio natural en el vigor de la planta y con esto obtener mostos mas equilibrados. La altura de la zona es alrededor de los 980 m.s.n.m., con suelo franco arenoso y pedregoso, que junto a un cuidadoso trabajo en los riegos, poda y raleos permiten obtener una gran concentración del fruto y una optima madurez.*