

AUKA



VARIEDAD: Syrah

COMPOSICION VARIETAL:

100% Syrah

LINEA: Auka

VIÑEDO: En espaldero de 15 años de edad, con riego tradicional y uvas cosechadas a mano.

VINIFICACION: La elaboración es siempre en pequeñas vasijas (micro vinificación), en cubas open top de roble francés, en bines el manejo del sombrero es manual para potenciar la extracción de aromas, color y, sobre todo, estructura maceración pre fermentativa a 10 °c durante 48 hs. fermentación a 25 °c, todo el volumen es madurado en barricas de roble de primer y segundo uso durante 162 meses, donde realiza la fermentación maloláctica. vino complejo, de gran estructura. apto para la guarda durante varios años.

ALCOHOL PORCENTAJE:

14,5% alcohol

CRIANZA:

90% criado en contacto con roble frances y americano de 1 uso durante 16 meses 10% de vino sin contacto con roble

VISTA: Colo rojo rubí

NARIZ: Aromas complejos de cerezas y arándanos, dominados.

BOCA: En boca despliega todo su potencial, suave, redondo, cárnico y sabroso. Taninos maduros bien logrados. Final largo y refinado

MARIDAJE:

Ideal para acompañar platos de la cocina de caza menor, elaboraciones de largas cocciones y todo tipo de setas.