



HENRY

HENRY SYRAH 2004

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% SYRAH
VIÑEDO	
PROCEDECENCIA	PERDRIEL, LUJÁN DE CUYO – MENDOZA
EDAD	36 AÑOS
COSECHA	
FECHA	ABRIL 2004
RECOLECCIÓN	MANUAL EN CAJAS PLÁSTICAS DE 20 KGS. SELECCIÓN DE RACIMOS.
ELABORACIÓN	
FERMENTACIÓN	MACERACIÓN PREFERMENTATIVA EN FRÍO ENTRE 2 Y 4 DÍAS. DURANTE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA SE REALIZAN DELESTAGES Y PISONADOS DIARIOS. EL TOTAL DE LA MACERACIÓN TOMÓ 20 DÍAS. LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA SE REALIZA DE FORMA ESPONTÁNEA.
CRIANZA	
ESTIBA EN BOTELLA	24 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE PRIMER USO
PRODUCCIÓN TOTAL	10 MESES DE ESTIBA MÍNIMA EN AMBIENTE CONTROLADO.
PRESENTACIÓN	1.700 BOTELLAS EN CAJA DE MADERA DE 6 BOTELLAS POR 750ML C/U
DATOS TÉCNICOS	
ALCOHOL (% VOL)	15 %
ACIDEZ TOTAL (GR/LT)	6
PH	3.3
AZÚCAR (GR/LT)	3.22
WINEMAKER	JUAN ROBY STORDEUR
COLOR/AROMA/SABOR	COLOR ROJO CON REFLEJOS LEVEMENTE VIOLÁCEOS. AROMA COMPLEJO, A MERMELADAS, PIMIENTA Y OTRAS ESPECIAS, AHUMADOS Y CUERO. ENTRADA EN BOCA SUAVE, BUENA ACIDEZ QUE ARMONIZA CON LA MARCADA PRESENCIA DE LOS TANINOS EN EL PROLONGADO FINAL.
TEMPERATURA RECOMENDADA	18° C
MARIDAJE SUGERIDO	PARA ACOMPAÑAR CARNES ROJAS, DE CAZA; SOBRE TODO CORDERO.