

# CRIOS

## SYRAH-BONARDA



COSECHA	2014
VARIETALES	50% Syrah, 50% Bonarda.
REGIONES	Luján de Cuyo y Valle de Uco
ELEVACIÓN	1.050 msnm (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Max. Temp. 28°C - 30°C. 10 días de maceración.
ANALÍTICA	ALCOHOL 13.9% ACIDEZ 3.7 g/l
CRIANZA	9 meses, 100% en barricas de roble francés.