

# ELEMENTOS

Dejá que el día decante junto a Elementos, un vino que busca acompañarte en tu día a día en todos esos pequeños momentos de armonía y disfrute.

Elementos es una selección de vinos varietales jóvenes, frescos e intensamente frutados. Un vino ideal para tomar solo, como aperitivo o acompañado de un buen maridaje.



**VARIEDAD:** Syrah

## ELABORACIÓN

ELEMENTOS Syrah es un vino único por sus notas cárnicas y su tipicidad.

Los trabajos de recolección y elaboración se realizan de manera muy cuidadosa para preservar la calidad óptima de los racimos de Syrah.

Cosechamos a primera hora de la mañana, donde la temperatura todavía es muy baja. Las uvas se transportan hacia la bodega para comenzar inmediatamente con los procesos de despallado, enfriado de la uva y posterior encubado. Luego de una maceración a baja temperatura, se realiza la fermentación alcohólica, la cual se desarrolla con levaduras seleccionadas a temperaturas entre 25-28°C. Posteriormente el vino reposa en contacto con roble francés y americano hasta que se embotella.

## ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

**VISTA:** Rojo con destellos violáceos, vivaz. Profundo con tonalidades negras. El tipo de lágrima formada en la gota

denota una muy buena estructura y un alcohol noble.

**AROMA:** Elevada intensidad aromática donde encontramos notas especiadas como el cassis, el clavo de olor y vainilla. Un suave aporte de roble entrega finos aromas que se amalgaman perfectamente con las características del varietal.

**SABOR:** Carnoso, con taninos redondos, dulces y con gran estructura. Percepción de especias y roble. Largo final y elegante bouquet.

## ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol: 13,10%
- Azúcares reductores: 3,50 g/l
- Acidez Total: 5,95 g/l
- pH: 3,57

## OBSERVACIONES

Se recomienda beberlo entre 16°C y 18°C. Destapar minutos previos al servicio.

# ELEMENTOS

DEJÁ QUE EL DÍA DECANTE