



Fabre & Montmayou  
BODEGAS Y VIÑEDOS



## RESERVA SYRAH

### UBICACIÓN DEL VIÑEDO

---

Luján de Cuyo, Mendoza

### UVAS

---

100 % Syrah

### RENDIMIENTO

---

45 hl/ ha

Deshoje y cosecha en verde en diciembre.

La vendimia se realiza manualmente.

### FERMENTACIÓN

---

Una maceración en frío se realiza a 10°C - 12°C durante 5 días previo a la fermentación, que se lleva a cabo a una temperatura controlada de 26°C. Se realizan 4 remontajes por día y una maceración prolongada de 25 días.

### CRIANZA

---

60% del vino fue criado en roble francés durante 12 meses.

### NOTAS DE CATA

Color rojo con tonos púrpuras brillantes. Un buqué complejo y elegante. Aromas poderosos de frutas rojas silvestres como moras y cerezas, toques de regaliz y delicados aromas de flores. En boca el vino tiene un equilibrio notable con taninos muy elegantes, finos y sedosos. Perfecto con carnes rojas, caza, quesos ricos y chocolate.

