



## TANAGRA 2020

### VITICULTURA

Composición Varietal: 100% Syrah  
D.O.: Valle de Casablanca  
Sistema de Conducción: Gobelet (Cabeza)  
Riego: Goteo  
Tipo de Suelo: Arcilloso

### VINIFICACIÓN

Fecha de Cosecha: 14 de abril de 2020  
Tipo de Vendimia: Manual  
Selección de Racimos: En el viñedo  
Prensado: manual, en barricas  
Maceración pre Fermentativa en Frío: 8°C durante 7 días en barricas  
Fermentación Alcohólica: 28-30°C por 8 - 10 días  
La fermentación se realizó en barricas  
Maceración Post Fermentativa: 13 días  
Tiempo total de Contacto con las Pielas: 30 días  
Fermentación maloláctica: En barricas

### GUARDA

Mezclado 100% en barricas  
Tonelería: Nadalié  
Tiempo en Barricas: 22 meses  
Tipo de Barricas: 38% roble americano y 62% francés  
Usos de las Barricas: 80% nuevas y 20% 1 año de uso

### EMBOTELLADO

Estabilización: En frío  
Clarificación: No  
Filtración: Membrana  
Fecha de Embotellado: 16 de febrero de 2022  
Tapón: Diam 10  
Producción Total: 4.641 botellas

### ANÁLISIS

Alcohol: 14%  
Azúcar Residual: 3.33 g/l  
Acidez Total: 3,82 g/l  
pH: 3.37