



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%
Acidez Total: 5,85 g/l
pH: 3.37