



TANAGRA 2021

VITICULTURA

Composición Varietal: 100% Syrah
D.O.: Valle de Casablanca
Sistema de Conducción: Gobelet (Cabeza)
Riego: Goteo, con aguas de napa subterránea
Tipo de Suelo: Arcilloso, en laderas

VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha: Abril 2021
Tipo de vendimia: Manual
Selección de racimos: En el viñedo
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 pieles: 30 días
Fermentación maloláctica: En barricas

GUARDA

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

EMBOTELLADO

Fecha de Embotellado: 1 de marzo 2023
Tapón: Diam 10
Producción Total: 4.282 botellas

ANÁLISIS

Alcohol: 14.7%
Acidez Total: 5,85 g/L
Azúcar Residual: 2.96 g/L
pH: 3.46