



TANAGRA

SYRAH 2023

BODEGA

El diseño gravitacional de la bodega permite un enfoque de vinificación de mínima intervención, optimizando el flujo de procesos y reduciendo el consumo energético. La planta alta está destinada a las operaciones de selección y despalillado, mientras que la planta baja se reserva para la fermentación, el almacenamiento en tanques de acero inoxidable y la crianza en barricas.

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: Plantación en laderas, en suelos arcillosos

VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha: 23 de marzo de 2023
 Tipo de vendimia: Manual
 Selección de racimos: en viñedo y en bodega antes del despalillado
 Maceración pre-fermentativa: 7 días a 8°C
 Fermentación Alcohólica (FA): 10 días 27-30°C
 Remontajes: En plena fermentación se realizan 8 giros diarios.
 Maceración post-fermentativa: 7-10 días

GUARDA

27 meses de crianza en barricas.
 91 % Barrica nueva, 9 % 2° uso



EMBOTELLADO

Fecha de Embotellado: 24 de Julio de 2025
 Tapón: DIAM 10 49*24
 Botellas producidas: 2.652

ANÁLISIS

Alcohol: 14.5%