

SOLOCONTIGO WINES

DEVELADO

SYRAH · MONASTRELL
2023



Nuestra línea “DEVELADO” consta de 4 vinos obtenidos con uvas de Los Chacayes, los cuales se elaboran a partir de cofermentaciones de nuestras variedades implantadas con el objetivo de mostrar a consumidores una cara joven de estas mezclas, las cuales tienen una crianza similar en todos los casos, donde se busca preservar el potencial de cada uno con la menor intervención posible y sin paso o contacto con roble o algún otro tipo de depósito que pueda alterar las características propias de la materia prima. Tres cortes tintos y uno blanco, cada uno con sus cualidades y expresando una SIMBIOSIS entre las cepas elegidas.

UBICACIÓN DEL VIÑEDO: Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1.200 m.s.n.m.

COMPOSICIÓN: 80% Syrah, 20% Monastrell.

SUELOS: Rocosos, con presencia de arcilla y limo

COSECHA: Manual en cajas de 16 kg.

RENDIMIENTO: 8500 kg/ha.

VINIFICACIÓN: Ambas variedades de uva co-fermentan en tanques de acero inoxidable con levaduras indígenas durante 10 días. La variedad Monastrell se co-fermenta con racimo entero (sin despallillar).

CRIANZA: En tanques de acero inoxidable durante 6 meses.

ALCOHOL: 14,50 v/v

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 gr/lit.

NOTAS DE CATA: De color violáceo profundo a la vista, entre sus aromas encontramos frutas rojas, como grosellas y frambuesas, y de especias como pimienta blanca y aromas florales a violetas. En boca se destaca su estructura y volumen, lo que hace que sea un vino intenso y de largo final.

  SOLOCONTIGOWINES  SOLOCONTIGOWINE

SOLOCONTIGOWINES.COM