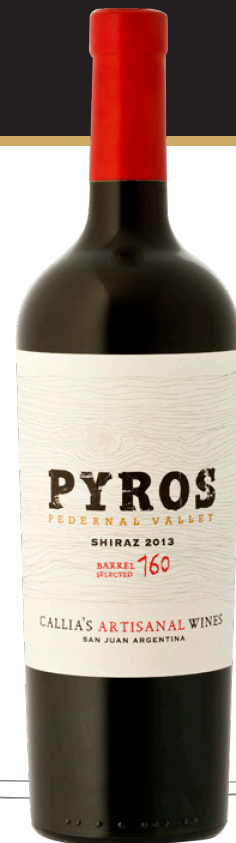


PYROS

PEDERNAL VALLEY



BARREL SELECTED

Shiraz

Producto: Barrel selected

Region: Valle de Pedernal – San Juan

Variedad: Shiraz

País de Origen: Argentina

Añada: 2013

Blend: 100 % Shiraz

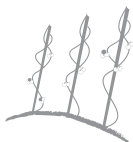
Enólogo: José Morales

NOTAS DE CATA



Vino de color rojo con tonos negruzcos. En nariz presenta notas de frutas negras, especias con toques de tabaco. En boca es fresco, con buena concentración, taninos dulces y suaves, excelente acidez y un final elegante y persistente.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO



Los viñedos están ubicados en el Valle de Pedernal a 1.400 m s.n.m., en un terruño diferente, virgen y salvaje. Las temperaturas medias diarias durante la madurez van de 15 a 20°C, una amplitud térmica de 20 °C, lluvias de 150 mm anuales, además de nevadas invernales. El agua de riego proviene de deshielo y lluvias y es distribuida en los cultivos con sistemas de riego por goteo.

Los suelos son aluviales constituidos por gravas de distintos tamaños (de forma angulosa) y composiciones (hay piedras calcáreas, de sílex "Pedernal", entre otras) complementados con materiales finos como arenas, limos y arcillas depositados en capas. Son suelos pobres, con bajos porcentajes de materia orgánica pero con óptima retención y distribución del agua, poseen además muy buen drenaje y evidencian poca compactación.

VENDÍMIA



La cosecha se hizo la última semana de marzo, en forma manual y en cajas. Las condiciones climáticas fueron normales para la época, con temperaturas promedio nocturnas de 8°C y diurnas de 22°C

VINIFICACIÓN



La uva despalillada se envió a tanques para el desarrollo de una maceración fría prefermentativa, de 72 hs. a 10°C. Una vez cumplida esta etapa se inocularon levaduras seleccionadas, comenzando la fermentación alcohólica, al principio de ésta se hacen picos de temperatura a unos 29°C y 2 delestages, luego la temperatura de fermentación se maneja entre 24 y 25°C y unos 3 remontajes diarios. Finalmente se hace maceración post fermentativa, llegando a extenderse el total de maceración a 35 días aproximadamente. Luego se descuba y se manda a barricas de roble por 12 meses

ANÁLISIS



Graduación alcohólica: 14 % v/v
Acidez g/L Tartárica: 5,93
Azúcar residual g/L: 3,13
pH: 3,6