



Decero Syrah 2018

CHF 24.00 | 10 cl = CHF 3.20

Il Decero Syrah presenta aromi carnosi, note di fichi e minerali. Il vino ricorda nella sua struttura il Syrah del Rodano settentrionale. I tannini sono aperti, ma non invadenti e il vino presenta un finale lungo e fruttato.

Produttore	Finca Decero - Remolinos Vineyard
Categoria	Vino rosso
Paese	Argentina
Regione	Mendoza
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2024
Vitigni	Syrah
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	401468
Adatto a	Cucina mediterranea, Agnello, Carne alla griglia
Valutazioni	James Suckling 91/100 Tim Atkin MW 92/100
Vinificazione	





Le uve vengono vinificate singolarmente per ogni lotto. Macerazione a freddo per 5-7 giorni.

10 giorni di fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio, a cui segue un'ulteriore macerazione di 15-18 giorni dopo la fermentazione. Il 90% del vino viene affinato per 14 mesi in barrique francesi (legno nuovo al 30%) mentre il 10% rimane in vasca

per preservare i tipici aromi fruttati e floreali.

Storia

Finca Decero, una volta un pezzo di terra nuda ai piedi delle Ande argentine, è ora un unico vigneto. Il nome Decero significa «da zero». Viene data estrema importanza al lavoro manuale.

