

# Pecado Syrah 2015

---

**Bodega:** Finca Quara

**Varietal:** 100% Syrah

**Región:** Valle de Cafayate, Salta

**País de Origen:** Argentina

**Enólogo:** José Luis Mounier

---

## Notas de cata

A la vista es color rojo rubí con tonalidades violáceas. Vivaz y límpido. En nariz, aroma a frambuesas, notas especiadas y toques florales. Estructurado en boca, carnoso, taninos dulces, de armónico y delicado final.

## Comentarios del viñedo

Las viñas están conducidas en espalderos altos. Este es un sistema de mediana expresión vegetativa. Los suelos son francos a franco-arenosos, muy heterogéneos debido a su origen aluvional, son ricos en calcio y potasio y pobres en materia orgánica. El riego se hace por surco con aguas provenientes de los deshielos de montañas.

## Vendimia

La primavera fue normal, y hacia el final un poco lluviosa. En un lapso corto en noviembre se acumularon alrededor de 100mm a 150mm de lluvia, lo cual para nuestro clima es bastante. A nuestro juicio sirvió, porque como los ríos vienen con menos caudal de lo normal, se estimuló el crecimiento de las plantas en un período que lo necesitábamos. A su vez, las plantas brotaron tarde, pero con los últimos días de mucho calor, se corrigió el retraso de los viñedos. Todo esto trajo aparejado una pequeña disminución de la cosecha que tradujo en una vendimia de muy buena calidad.

## Vinificación

La vendimia comenzó la primera quincena de marzo. La uva se recolectó en forma manual y se procedió a su elaboración en la forma tradicional, para lo cual se usaron levaduras seleccionadas y se fermentaron a una temperatura de entre 23 a 27°C, durante 12 días.

## Análisis

Graduación alcohólica: 13,50%

Acidez total: 5,35 g/l

PH: 3.65

