

# AMPAKAMA

## SYRAH

A la vista predominan los violáceos intensos, con destellos azulinos. De nariz compleja, su aroma es una elegante conjunción de frutos rojos maduros y especias típicas de la variedad. En boca se presenta impetuoso, con buena estructura y taninos equilibrados. La temperatura de servicio es de 16° y 18°c.

**AÑO** 2018

**FECHA DE VENDIMIA** primera quincena de marzo

**FORMA DE CONDUCCIÓN** espaldero

**RIEGO** riego por goteo con agua de deshielo de la *Cordillera de los Andes*

**FORMA DE COSECHA** manual en cajas

**MOLIENDA** despallado

**LEVADURA UTILIZADA** levadura seleccionada

**MACERACIÓN** prefermentativa en frío por 2 días y post fermentativa por 10 días

**CORTE VARIETAL** Syrah 100%

### DATOS ANALÍTICOS

<i>Alcohol</i>	13,5° % vol
<i>Acidez total</i>	5,50 g/l
<i>Acidez volátil</i>	0,52 g/l
<i>Extracto seco</i>	32,12 g
<i>Producción</i>	10 000 cajas de 12 unidades
<i>Tapón sintético</i>	extrusado

