

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Finca Las Moras Black Label Syrah 2019
Vinícola	Finca Las Moras
Safra	2019
País	Argentina
Região	San Juan de Cuyo
Tipo	tinto
Castas	Syrah
Teor Alcoólico	14%
Maturação	15 meses em barricas novas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	2027
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Direto de um importantíssimo e emergente polo vitivinícola argentino, localizado no noroeste do país, que vem se destacando com a alta qualidade de seus vinhos elaborados a partir de castas tradicionais europeias. A segunda maior região vinícola da Argentina, depois de Mendoza, com vinhedos localizados em uma série de vales.

Finca las Moras é proprietária de 100 hectares distribuídos por três sub-regiões: os **Vales do Pedernal, Zonda e Tulum**. Seu nome remete as amoreiras que rodeiam boa parte dos vinhedos. A vinícola aposta na sustentabilidade, na inovação contínua e na cultura de exploração das microrregiões contribuindo com complexidade e elegância, que impactam na fruta de cada uma das suas linhas de vinhos.

Nesta linha Black Label, trazemos uma casta de grande reputação em San Juan, a **Syrah**.

As uvas desse exemplar são provenientes de vinhedos localizados em meio a um clima desértico, de baixo índice pluviométrico anual, muita insolação e uma impressionante amplitude térmica diária. Em solo arenoso e franco-limoso, bastante pedregoso, são colhidas de forma manual. A fermentação alcoólica é conduzida com leveduras selecionadas, após o término da fermentação malolática o vinho amadurece em barris de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras (amora, mirtilo azul, jabuticaba), fragrâncias florais (violeta), especiarias picantes (pimenta-do-reino), eucalipto, nuances de azeitonas pretas e toques mentolados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

estruturado e intenso, com taninos macios e integrados, aliados a uma acidez pontual; com final de boca persistente, onde se destacam as saborosas frutas vermelhas e negras

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

cortes nobres de gado, como o bife de chorizo, ancho ou tomahawk, carré de cordeiro e caça (paca, javali) assados preferencialmente na parrilla, talharim ao ragu de ossobuco, risoto de shitake, charcutaria de alto padrão



CULINÁRIA