

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Las Moras Syrah Rosé 2021
Vinícola	Finca Las Moras
Safra	2021
País	Argentina
Região	San Juan
Tipo	rosé
Castas	100% Syrah
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	3 meses em cubas de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	10 a 12°C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Pioneira na elaboração de vinhos de alta qualidade em **San Juan (Argentina)**, a **Finca Las Moras** é a principal vinícola dessa região. Passando dos 1.100 hectares de vinhedos conduzidos nos diferentes vales, se caracteriza pela exploração de microrregiões, aliada a inovação, mas sem deixar de lado a sustentabilidade.

Até alguns anos atrás San Juan se dedicava quase que exclusivamente à produção de vinhos licorosos e de mesa. Beneficiados pelas boas condições de clima e solo, os produtores iniciaram a expansão dos seus produtos, com muito sucesso.

Atualmente, é a segunda província vitivinícola mais importante da Argentina, após Mendoza. Nessa região, a irrigação é proveniente do rio San Juan, cuja nascente se situa na Cordilheira dos Andes e, quando o assunto são as castas tintas, se destaca no cultivo de Syrah e Malbec.

As uvas deste vinho foram cultivadas de forma **orgânica**, em solo de origem aluvial de média profundidade, argilo-limoso. A colheita foi realizada manualmente, com posterior seleção dos cachos e a fermentação foi conduzida pelo método tradicional.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

cereja



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas (morango, framboesa, groselha), escoltadas por deliciosos toques florais



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

macio e exuberante, apresenta uma acidez que refresca; nos sabores se destacam as frutas vermelhas frescas que permanecem em seu agradável fim de boca

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

peixes grelhados ou assados na brasa, frutos do mar no bafo, queijos de pasta mole, como brie e camembert, aves assadas no forno, batatas ao alecrim, massas com molhos leves e risotos em geral



CULINÁRIA