

DESEO

INDÓMITO

SYRAH - VIOGNIER



ELABORACIÓN

Variedad: Syrah 90% y Viognier 10%

Origen: Valle de Santa María de Gallardo

Altitud: 1960 msnm

Conducción: Espaldero

Irrigación: Riego por goteo

Enólogo: Fabricio Hernández y Agostina Astegiano

Alcohol: 13.8%

ENOLOGÍA

Fermentación: Tanque de acero inoxidable y barrica de roble francés

Crianza: 16 meses en barrica de roble francés

Potencial: 7 años

NOTAS DE CATA

Vino complejo, intenso en nariz. Aromas primarios a frutos rojos frescos, frutos negros, flor de jamaica y flor de violeta, pimienta blanca, clavo de olor, canela y carne ahumada, así como un toque de vainilla y almendras tostadas. Buena entrada, balanceado, fresco con acidez equilibrada, taninos suaves, estructura de media a alta, muy expresivo, con final largo.



CASA DE QUESADA

SYRAH - VIOGNIER

