



FINCAS REWEN

Cuando Fincas Rewen comenzó a hacer vino construyó su reputación basados en tres variedades, Syrah, Petit Verdot y Cabernet Sauvignon. Con el paso del tiempo, continuaron con su pasión, desarrollando su experiencia y al día de hoy nos presentan una serie de vinos varietales plenos de sabor y fieles a su origen. Ahora nos presentan la línea "Cellar Selection" hecha únicamente con uvas de sus viñas más antiguas usando solamente frutos concentrados y pequeños y añejada en barricas de roble Francés y Americano.

Estas clásicas viñas han sido muy cuidadas desde que inicio su crecimiento hasta ahora en que los frutos están maduros y es debido a esto que son cosechados a mano.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Syrah cosechado en viñedos propios, posee un intenso color violeta. Sus aromas desprenden en un comienzo notas de vainilla y luego se tornan en mermelada de frutos rojos, coco con matices picantes. En boca este syrah tiene un dejo de dulce de fruta madura, con taninos que le confieren una sólida estructura y largo final.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Excelentes condiciones actuales o guardarlo hasta 2015. Excelente para combinar con carnes asadas, quesos maduros y salsas agridulces.



FICHA TÉCNICA

CASA PRODUCTORA:
 FINCAS REWEN

TIPO DE VINO:
 Vino Tinto

AÑADA:
 2010

VARIETADES DE UVA:
 SYRAH 100%

CRIANZA:
 Barricas de roble Francés y Americano

Zona de Producción:
 Provincia de San Juan

PAÍS:
 Argentina

ELABORACIÓN:

Fermentación con temperatura controlada en contacto con los hollejos por 20 días.

Precio: \$ 199.00

Paquete 3 Bot.: \$ 567.15
 (\$189.05 Bot.)

Paquete 6 Bot.: \$1074.60
 (\$ 179.10 Bot.)

Paquete 12 Bot.: \$ 2029.80
 (\$ 169.15 Bot.)

