




Bad Brothers

FACÓN SELECTION



FACÓN SELECTION Syrah 2019

 UVA 100% Syrah	 ELEVACIÓN Corral Quemado 2100 m.s.n.m	 PRODUCCIÓN 2600 Botellas
--	--	--

COSECHA: 2019

SUELO: Areno-arcilloso.

VIÑEDO: Parral 1950.

CRIANZA: Durante 15 meses en barricas de roble francés, 50% nuevas de tostado suave y 50% neutras de varios usos. Estiba en botella por mas 6 meses.

ELABORACIÓN: Uvas cosechadas a mano en cajones de 20 kilos y cuidadosamente elegidas a través de un doble proceso de selección. Fermentación en tanques de acero inoxidable, 25 días de maceración y fermentación maloláctica natural.

NOTAS DE CATA: Color rubí, se destacan notas especiadas, canela, pimienta, frutos rojos tales como frutilla y mora. Los aromas balsámicos, vainilla y toffee se destacan en boca. Es un vino equilibrado con una persistencia elegante que sorprende al final.

ENÓLOGO: Agustín Lanús **DOM:** Corral Quemado . Catamarca, Argentina.

ALC: 14,5 % by Vol. **CONTENIDO:** 750 ml **CORCHO:** Nomacork reserva

Una edición limitada hecha a partir de nuestra selección anual de las mejores variedades de uvas disponibles en el idílico Valle Calchaquí, ubicado en lo alto de los Andes.