



# SANTA FLORENTINA

TIERRA DEL VINO

## FICHA TÉCNICA

Nombre:  
**SANTA FLORENTINA SYRAH MALBEC**

Variedad:  
**Syrah 60% - Malbec 40 %**

Zona de Origen:  
**Valles de Famatina**

Producción por hectárea:  
**130 - 160 quintales**

### Método de Elaboración:

Cosecha

Despalillado (sin estrujar los granos para favorecer la liberación de aromas frutales). Fermentación (con levaduras seleccionadas y a una temperatura entre 24 a 26 °C). Descube (se determina mediante evaluación sensorial y varía entre 8 a 15 días. Fermentación maloláctica. El 30 % del vino tiene un leve paso por roble francés nuevo. Estabilización. Filtración. Envasado Aséptico.

### Características organolépticas del vino:

Posee un color rojo rubí con reflejos púrpuras. El aroma es complejo, en primer lugar aparece el toque característico del Syrah, que son la especias y los aromas florales a violetas, seguido por frutos rojos como frambuesas y moras aportados por el Malbec. También tenemos un toque vainilla, propio del paso por toneles de roble francés nuevo. En boca impactan sus notas dulces y la moderada tanicidad.

### Se sugiere servir con:

carnes rojas, pasta, quesos. Es un vino joven, frutal ideal para acompañar las comidas de todos los días.