

# Barrel Select Cabernet Syrah

<b>Catégorie de produit</b>	Vins Rouges
<b>Cépage</b>	50 % Cabernet-sauvignon, 50 % Syrah
<b>Producteur</b>	Finca Las Moras
<b>Pays</b>	Argentine
<b>Région</b>	San Juan
<b>Format</b>	750 ml
<b>Degré d'alcool</b>	13,6 %
<b>Température de service</b>	16-18 °C
<b>Disponible</b>	Québec, Colombie-britannique, Alberta, Nouveau-Brunswick, Nouvelle-Écosse, Terre-Neuve-et-Labrador
<b>Statut SAQ</b>	Produit régulier

## Terroir

Irrigation goutte à goutte avec de l'eau provenant de la fonte des glaciers des Andes.

Treille conduite en hauteur.

Le cabernet sauvignon provient de la Vallée de Pedernal située à 1350 mètres d'altitude. Sol grossier à très faible capacité de rétention d'eau. Climat doux et plage de température de 20 °C.

La syrah provient de la Vallée de Tulum situé à 650 mètres d'altitude. Sol et substrat rocheux limoneux-sableux, avec une très faible teneur en matière organique. Climat chaud et sec avec plage de température basse.

## Vinification et vieillissement

Récolte et éraflage manuels.

Fermentation avec levures sélectionnées.

Remontage et macération de plus de 25 jours.

Pressage pneumatique.

Fermentation malolactique naturelle.

Soutirage auto-clarifiant.

Élevage du vin en fûts de chêne français et américain pendant 12 mois.

Assemblage et filtration avant mise en bouteille.

## Caractéristiques

Robe bordeaux foncé, boisé bien intégré, fruits et tanins équilibrés. Bouche souple et riche, rondeur subtile.

## Accords mets et vins

Se boit parfaitement seul ou en accompagnement de viandes rouges épicées et de fromages affinés.

## Autres informations



# Barrel Select Cabernet Syrah

Ouvrir une heure avant de servir pour apprécier pleinement ses qualités.

Taux de sucre : 4.7 g/L

## Codes produits

---

Québec : 13990146, Colombie-britannique : 52413, Alberta : 776579, Nouveau-Brunswick : 7791540047701, Nouvelle-Écosse : 1023191, Terre-Neuve-et-Labrador : 18485