



# QUATTROCCHI

*family & wines*



## SILVER EDITION . *Syrah*

### **Origen** | *Origin*

La Holanda, Lavalle - a 40 km. de la Ciudad de Mendoza  
La Holanda, Lavalle- 40 km.from Mendoza city

### **Altitud de los viñedos** | *Vineyard's altitude*

750 mts s.n.m.  
750 meters a.s.l.

### **Variedad** | *Variety*

100% Syrah.

### **Suelo** | *Soil*

Franco - Arenoso.  
Limestone

### **Tipo De Trabajo** | *Cultivation*

Todos los trabajos culturales son hechos manualmente.  
Manual and mechanic works between rows, envelope and canopy.

### **Sistema de conducción** | *Wine-training System*

Parral y espaldera.  
Parral and espalier.

### **Densidad** | *Density*

3.200 plantas por ha.  
3.200 plants by ha.

### **Rendimiento** | *Yield*

9.000 lts. por ha.  
9.000 lts. by ha.

### **Edad Viñedos** | *Vineyards Age*

1975

### **Cosecha** | *Harvest*

Manual sin hojas.  
Manual without leaves.

### **Fermentación** | *Fermentation*

Maceración pelicular seguida por fermentación clásica a temperaturas controladas con la utilización de levaduras seleccionadas. Dura de 15 a 20 días y luego se produce la fermentación maloláctica.

Skin maceration followed by classic fermentation at controlled temperature with selected yeast. It lasts 15 to 20 days and then malolactic fermentation begins.

### **Maduración** | *Ageing*

8 meses en roble francés.  
Aged in french oak barrels during eight months.

### **Color** | *Colour*

Rojo grosella oscuro, con reflejo violáceo y lagrima delicada.  
Red-garnet colour of good intensity with ruby and cherry hues.

### **Aroma** | *Aroma*

Agradables, complejos a ciruelas y guindas maduras.  
Notes of fruit like cherries, strawberry and black currants. A hint of spices and a touch of vanilla and fancy chocolate.

### **Paladar** | *Flavour*

Suave, con sensaciones de mermeladas de frutas rojas. Armoniza bien la acidez con un final tánico suave y dulce.  
Well developed, tannic structure, round and concentrated. It has red currant, cherry, strawberry and spices with a remembrance of vanilla and chocolate due to the oak aging.

### **Alcohol** | *Alcohol*: 13.6%

### **Acidez Total** | *Total Acidity*: 5.15 g/L.

### **Ph** | *Ph*: 3.50

### **Azúcar** | *Sugar*: 3.22 g/L.