



HENRY

HENRY GRAN GUARDA N°1 2001

COMPOSICIÓN VARIETAL

CORTE DE 12% SYRAH Y 88% CABERNET SAUVIGNON

VIÑEDO

PROCEDENCIA

LUJÁN DE CUYO – MENDOZA

EDAD

15 Y 36 AÑOS

ALTITUD

980 MSNM

COSECHA

FECHA

2001

RECOLECCIÓN

MANUAL EN CAJAS PLÁSTICAS DE 20 KGS.

ELABORACIÓN

FERMENTACIÓN

TRADICIONAL

CRIANZA

ESTIBA EN BOTELLA

24 MESES EN BARRICAS DE PRIMER USO DE ROBLE FRANCÉS

PRESENTACIÓN

12 MESES DE ESTIBA MÍNIMA EN AMBIENTE CONTROLADO.

ESTUCHE POR 1 BOTELLA Y EN CAJA DE MADERA POR 6 POR 750ML

DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL (% VOL)

12.5%

ACIDEZ TOTAL (GR/LT)

5.53

PH

3.60

AZÚCAR (GR/LT)

1.92

WINEMAKER

JUAN ROBY STORDEUR

COLOR/AROMA/SABOR

COLOR MUY ATRACTIVO, DA LA SENSACIÓN DE CALIDEZ. ROJO GUINDA CON CORAZÓN MUY PROFUNDO Y LIMPIO. DE ALTA COMPLEJIDAD EN AROMAS CON UN TOQUE DE OLIVAS NEGRAS FERMENTADAS, HIGOS SECOS, ALCAPARRAS, CUERO, CAFÉ, TOSTADOS, TABACO, FRUTOS NEGROS DEL BOSQUE COMO LAS ZARZAMORAS. ESPECIADO CON NOTAS DE EUCALIPTOS, PIMENTÓN Y CACAO. MUY BUEN ATAQUE DE BOCA, DE EQUILIBRADOS COMPONENTES DULCES, LLENO, UNTUOSO, DE TANINOS REDONDOS, ARMÓNICO Y LARGO.

TEMPERATURA RECOMENDADA

16° - 18° C

MARIDAJE SUGERIDO

IDEAL PARA ACOMPAÑAR CARNES ROJAS BIEN CONDIMENTADAS, CORDERO, AVES DE CAZA Y PASTAS CON SALSAS INTENSAS.