

# PYROS WINES

VALLE DE PEDERNAL

VINO \_\_\_\_\_ Pyros Special Blend

VARIETAL \_\_\_\_\_ 70% Malbec- 20% Syrah -  
10% Cabernet Sauvignon

AÑADA \_\_\_\_\_ 2019

PAÍS DE ORIGEN \_\_\_\_\_ Argentina

REGIÓN \_\_\_\_\_ Valle de Pedernal

ENÓLOGO \_\_\_\_\_ Paula Gonzalez

## NOTA DE CATA

Es un vino con marcadas tonalidades violáceas y matices rojizos, que indican una gran concentración. En nariz presenta gran complejidad e intensidad, con aromas de frutas rojas frescas y hierbas aromáticas características del Malbec, acompañadas por aromas de frutas negras aportadas por el Syrah y notas especiadas asociadas al Cabernet Sauvignon. En boca se destaca por ser un vino sumamente equilibrado, redondo, persistente y elegante. Su frescura es característica de los vinos provenientes del Valle de Pedernal.

## COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Pyros Special Blend se elabora con las mejores uvas Malbec de hileras seleccionadas de las parcelas N°5 y N°13 de nuestro viñedo, cuyo suelo presenta gran concentración de rocas calcáreas geológicas y pedernales, ubicadas en la ladera de la sierra de Pedernal a 1.400 m.s.n.m., en un terruño diferente, virgen y salvaje. El agua de riego proviene de deshielo y lluvias y es distribuida en los cultivos mediante riego por goteo. Tanto el Syrah como el Cabernet Sauvignon, provienen de "Finca el Durazno", un productor asociado del Valle de Pedernal, cuyo viñedo se ubica a 1.350 m.s.n.m., donde los suelos de las hileras seleccionadas se caracterizan por poseer una mayor concentración de material calcáreo.

En general, son suelos pobres, con bajos porcentajes de materia orgánica, pero con óptima retención y distribución del agua. Poseen además muy buen drenaje y evidencian poca compactación.

## VINIFICACIÓN

La uva despalillada se envió a barricas, cubas y pequeños tanques de acero inoxidable para el desarrollo de una maceración fría prefermentativa a 10 °C durante 4 días. Una vez finalizada dicha maceración, permitimos que la fermentación alcohólica comience en forma espontánea con levaduras indígenas. Luego al cuarto día, se inocularon levaduras seleccionadas a los tanques. Durante la fermentación la temperatura se manejó entre 26 y 28 °C para el caso del Malbec y Syrah y entre 30 y 32° C para el Cabernet Sauvignon. El sombrero se trabajó de forma manual. Finalmente se hizo maceración post fermentativa, llegando a extenderse el total de maceración a 28 días aproximadamente. Luego se descubó y se envió a barricas de roble francés y americano por 12 meses. Se utilizó un 15% de roble nuevo, el resto es de segundo y tercer uso.

La cosecha se realizó la última semana de marzo para el Malbec y Syrah y primera semana de Abril el Cabernet Sauvignon. En todos los casos fue en forma manual y en cajas de 18 Kg.

## ANÁLISIS

Graduación alcohólica / Alcohol: 14, 5 % v/v

Acidez g/L Tartárica: 5,82 g/l

Azúcar residual g/L: 2,1 g/l

pH: 3,72

Apto Vegano 



Naturalmente  
DISTINTO