

## **Graffigna Syrah 2017 lanseras i Systembolagets tillfälliga sortiment**

**Den 24 juni lanseras premiumvinet Graffigna Syrah 2017 i Systembolagets tillfälliga sortiment. Vinet kommer från San Juan vid Andernas sluttningar i Argentina.**



Graffigna Syrah produceras vid floden San Juan där i det unika mikroklimatet, uppnår druvorna optimal mognad vilket ger mjuka tanniner och smakkoncentration. Tack vare Zonda, den varma vinden från Anderna som blåser genom San Juan, krävs minimal påverkan på druvorna i vinodlingarna, något som resulterar i hög fruktkvalitet, samt ett hållbart jordbruk.

Skörden av Graffigna Syrah druvorna sker i natttid i mitten av februari för att bevara druvornas fräschör. Efter skörden får vinet jäsa i 26-27°C under tio dagar. För att få ett vin som är både fruktdrivet men ändå har stringens, lagras 60% av vinet under 12 månader på lika delar franska och amerikanska ekfat och övriga 40% på ståltank.

Graffigna vingården grundades av den italienska immigranten Santiago Graffigna i San Juan 1870; den näst äldsta vingården i Argentina.

De öppna slätterna och en jordmån gör Argentina till en idealisk plats för druvodling. San Juan-regionen har ett unikt mikroklimat tack vare närheten av Anderna, med ett torrt klimat och i genomsnitt 310 soldagar per år, vilket innebär att druvorna uppnår optimal mognad och ger mjukare tanniner men ändå exceptionell koncentration.

### **Graffigna Syrah 2017**

**Pris:** 154 kr

**Volym:** 750 ml

**Alkoholhalt:** 14%

**Artikelnummer:** 90179-01