

# Jamädi



## SYRAH / CABERNET SAUVIGNON

TODOS SOMOS FLORES EN EL JARDÍN DEL GRAN ESPÍRITU. COMPARTIMOS UNA RAÍZ COMÚN QUE REPRESENTA LAS DIFERENTES TRADICIONES Y CULTURAS.

JAMÄDI, SIGNIFICA AGRADECER, TU PUEBLO OTOMÍ TE DA GRACIAS MADRE TIERRA POR ESTE SAGRADO FRUTO, LLENO DE SENSACIONES QUE NOS LLEVAN A NUESTRO ESPÍRITU PRIMITIVO.

---

<b>Varietal</b>	50% Syrah, 50% Cabernet Sauvignon
<b>Origen</b>	Estado de Hidalgo, México
<b>Altitud</b>	2,240 mts., s.n.m.
<b>Conducción</b>	Espaldero
<b>Irrigación</b>	Riego por goteo
<b>Enólogo</b>	Agostina Astegiano

---

### ELABORACION

<b>Maceración</b>	Pre-fermentativa con control de temperatura a 8°C, en medio aséptico
<b>Fermentación</b>	Tanque de acero inoxidable.
<b>Crianza</b>	8 meses en roble Francés y Americano
<b>Potencial</b>	5 años.

