

PRIOR DE CASTILLA Roble

VARIEDAD: **SYRAH**
 ENVEJECIDO EN BARRICA: **4 MESES**
 INDICACIÓN DE ORIGEN: **VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA**

info@bodegasaltaman.com / www.bodegasaltaman.com

ELABORACIÓN

De nuestras tierras calizas cultivadas mediante una agricultura ecológica obtenemos estos caldos de la variedad Syrah. Este vino se obtiene mediante una maceración y fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Posteriormente es criado en barricas de roble americano y francés durante 4 meses.

NOTA DE CATA

De color rojo picota vivo. Vino limpio y brillante. En nariz se muestra con aromas afrutados entre los que predomina la fruta negra madura, ciruela y grosella acompañadas con matices especiados y ligeras notas a pan tostado. En boca es sedoso, aterciopelado y redondo.



DATOS ANALÍTICOS

| | |
|----------------------|--------------|
| Grado Alcohólico: | 13,00 % Vol. |
| Acidez Volátil: | 0,51 g/l |
| Acidez Total: | 5,29 g/l |
| Azúcares reductores: | <2 g/l. |

DISTINCIONES

Mención de Honor en Vino Cuidadoso

RECOMENDACIONES

Servir a 17-18°C, como acompañamiento de cualquier plato de su gusto.

CAJA 6 UNIDADES

| | |
|---------------------|---------------|
| Peso Total: | 8 Kg |
| Código EAN caja: | 8437010239175 |
| Código EAN botella: | 8437010239168 |

EUROPALET 80 x 120

| | |
|----------------|--------|
| Cajas x palet: | 96 |
| Alturas: | 8 |
| Peso Total: | 800 Kg |