

# PRIOR DE CASTILLA Roble (chêne)

info@bodegasaltaman.com / www.bodegasaltaman.com

VARIETE: **SYRAH**  
 VIEILLISSIMENT EN BARRIQUE: **4 MOIS**  
 INDICATION D'ORIGINE : **VIN DE LA TERRE DE CASTILLE**

## ELABORATION

De nos terres calcaires cultivées moyennant une agriculture écologique, nous obtenons ces crus de la variété Syrah. Ce vin s'obtient moyennant une macération et une fermentation à température contrôlée dans des réservoirs d'acier inoxydable. Postérieurement, il repose en barrique de chêne américain et français pendant 4 mois.

## NOTE DE DEGUSTATION

De couleur rouge cerise. Vin propre et brillant. En nez, nous trouvons des arômes fruités entre autres où prédomine le fruit noir mûr, la prune, la groseille inhibée avec des nuances épicées et légères notes de pain grillé.



## INFORMATIONS ANALYTIQUES

Degré d'alcool:	13,00% Vol.
Acidité Volatile:	0.51 g/l
Acidité Totale:	5.29 g/l
Sucres réducteurs:	<2 g/l

## DISTINCTIONS HONORIFIQUES

Mention d'honneur des vins soignés

## RECOMMANDATIONS

Servir à 17 – 18 °C, comme accompagnement n'importe quel plat de votre goût.

## BOÎTE DE 6 UNITÉS

Poids Total:	8 Kg
Code EAN boîte:	8437010239175
Code EAN bouteille:	8437010239168

## PALETTE EUROPÉENNE 80 X 120

Boîtes par palettes:	96
Hauteurs:	8
Poids Total:	800 Kg