

VARIEDAD: **SYRAH**

ENVEJECIDO EN BARRICA: **22 MESES**

INDICACIÓN DE ORIGEN: **VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA**

ELABORACIÓN

Procedente de nuestros mejores viñedos de la variedad Syrah, los cuales han sido cuidados y cultivados mediante una agricultura ecológica. Realizamos una maceración donde potenciamos su aroma y una fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. 10 Días de maceración. Su crianza se prolonga durante un periodo de 22 meses en barricas de roble americano y francés.

NOTA DE CATA

Vino con un color rojo rubí, de intensa capa con ligeros reflejos violáceos. Su aroma es complejo predominando la fruta negra sobre un fondo especiado y café moca. En boca su entrada es suave, se muestra equilibrado, fresco y con tanino amable, presentando un final largo donde predomina la fruta.



DATOS ANALÍTICOS

Grado Alcohólico:	13,00 % Vol.
Acidez Volátil:	0,47 g/l
Acidez Total:	5,13 g/l
Azúcares reductores:	<2 g/l.

RECOMENDACIONES

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

CAJA 6 UNIDADES

Peso Total:	8 Kg
Código EAN caja:	8437010239373
Código EAN botella:	8437010239359

EUROPALET 80 x 120

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