

VARIÉTALE: **SYRAH**
 VIEILLISSEMENT EN BARRIQUE: **22 MOIS**
 INDICATION D'ORIGINE: **VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA**

ELABORATION

Il procède d'une sélection de nos meilleurs raisins de Syrah cultivés dans nos propres vignobles. Nous réalisons une récolte manuelle dans un climat sec qui permet au final une maturité optimale.

La macération et la fermentation se réalisent à température contrôlée et ensuite le vin est mis en barrique de chêne américain et français pendant 22 mois.

NOTE DE DEGUSTATION

De couleur rouge Rubis intense, avec un aspect propre et brillant. Le nez est fringant sûr des arômes où nous trouvons des fruits noirs mûrs, mocha cafés et des notes épicées et un fond balsamique. En bouche, le vin s'exprime de façon plus puissante. Le vin est bien équilibré, le tannins sont doux et onctueux et les notes fruitées sont très présentes. Facile d'entrée, velouté, arrondi, reste en bouche et agréable.



INFORMATIONS ANALYTIQUES

Degré d'alcool:	13,00 % Vol.
Acidité Volatile:	0,47 g/l
Acidité Totale:	5,13 g/l
Sucres réducteurs:	<2 g/l.

RECOMMANDATIONS

Servir à 17° - 18°C, ce vin est parfait pour servir avec tout plat.

BOÎTE DE 6 UNITÉS

Poids Total:	8 Kg
Code EAN boîte:	8437010239373
Code EAN bouteille:	8437010239359

PALETTE EUROPÉENNE 80 x 120

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