

## ELABORACIÓN

Procede de una selección de nuestras mejores uvas de Syrah cultivadas en nuestros propios viñedos. Realizamos una recolección manual en clima seco que propicia un final de maduración óptimo. La maceración y fermentación se realiza a temperatura controlada y posteriormente el vino es criado en barricas de roble americano y francés durante 15 meses.

## NOTA DE CATA

De color rojo rubí intenso, con aspecto limpio y brillante. Tiene una gran complejidad aromática donde encontramos frutas negras maduras, cafés, notas especiadas y fondo balsámico. En boca de fácil entrada, aterciopelado, redondo y con postgusto largo y agradable.



## DATOS ANALÍTICOS

Grado Alcohólico: 13,00 % Vol.  
 Acidez Volátil: 0,65 g/l  
 Acidez Total: 4,90 g/l  
 Azúcares reductores: <2g/l

## DISTINCIONES

Medalla de bronce en Vinos de Cuenca.  
 Medalla de plata en Vinos Mezquita.

## RECOMENDACIONES

Servir a 17-18°C, como acompañamiento de guisos muy elaborados.

## CAJA 6 UNIDADES

Peso Total: 8 Kg  
 Código EAN caja: 8437010239182  
 Código EAN botella: 8437010239151

## EUROPALET 80 x 120

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