

PRIOR DE CASTILLA

Crianza (élevage)

info@bodegasaltaman.com / www.bodegasaltaman.com

VARIETE: **SYRAH**
 VIEILLISSIMENT EN BARRIQUE: **15 MOIS**
 INDICATION D'ORIGINE : **VIN DE LA TERRE DE CASTILLE**

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 15 mois.

NOTE DE DEGUSTATION

De couleur rouge Rubis intense, avec un aspect propre et brillant. Il a une grande complexité aromatique où nous trouvons des fruits noirs mûrs, cafés, des notes épicées et un fond balsamique. En bouche, facile d'entrée, velouté, arrondi, reste en bouche et agréable.



INFORMATIONS ANALYTIQUES

Degré d'alcool: 13.00% Vol.
 Acidité Volatile: 0.65 g/l
 Acidité Totale: 4.90 g/l
 Sucres réducteurs: <2g/l

DISTINCTIONS HONORIFIQUES

Médaille de bronze des vins de Cuenca
 Médaille d'argent des vins Mezquita 2011

RECOMMANDATIONS

Servir à 17 -18 °C, comme accompagnement des ragoûts très élaborés.

BOÎTE DE 6 UNITÉS

Poids Total: 8 Kg
 Code EAN boîte: 8437010239182
 Code EAN bouteille: 8437010239151

PALETTE EUROPÉENNE 80 X 120

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