



Sió Negro

Grandes Pagos de España

Variedades

60% Mantonegro
25% Syrah
10% Merlot
5% Cabernet Sauvignon

Tipo de Vino

Tinto Crianza 12 meses en bodega en barrica de roble francés en barrica de 225 y 500L.

Parámetros Analíticos

Alcohol : 14 %

Elaboración

Vendimia manual. Selección estricta y prensado suave de los racimos a bajas presiones en prensa neumática para evitar la oxidación. Parcialmente fermentado y criado durante 5 meses con sus lías en barrica francesa.

Nota de Cata

Color: Amarillo dorado. Limpio y brillante.

Nariz: Rico en matices: miel, naranja confitada, mermelada de limón, ruibarbo.

Boca: Equilibrado y aterciopelado. Cremoso. Bocado de manzana asada.

Producción

58.000 botellas 0,75L
1.500 botellas Magnum 1.5L
90 botellas Doble Magnum 3L
45 botellas Imperial 6L