



Syrah

D.O.P. Pago de Vallegarcía

Variedades

100% Syrah.

Tipo de vino

Tinto Crianza 12 meses en barricas roble francés.

Parámetros analíticos

Alcohol: 15%

Azúcares: 1,6 gr/l

Producción

24.200 botellas 0.75L

525 botellas 1.5L.

60 botellas 3L

Elaboración

Maceración pre-fermentativa a temperatura controlada durante 72 horas a 10°C.

Fermentación y maceración durante 21 días con frecuentes remontados con aireación.

Nota de cata

Color rojo picota intenso.

En nariz domina la fruta roja sobre un fondo especiado de regaliz.

Persistente en boca, aparece nuevamente la fruta roja y notas especiadas.