



Eldoze

D.O. Finca Rosalejo

Variedades

100% Syrah.

Tipo de vino

Tinto criado 15 meses en barrica nueva de roble francés.

Parámetros analíticos

Alcohol: 14,9 %

Acidez: 5,55 g/l

Azúcar Residual: 2,2 g/l

Elaboración

La vendimia se realiza exclusivamente a mano en las primeras horas de la mañana. Tras el lavado y refrigeración de la uva, se procede a una rigurosa selección. La vinificación se realiza en una combinación de pequeños depósitos de acero inoxidable y barricas abiertas, mimando al máximo la maceración y la extracción para que el vino tenga elegancia, finura y los taninos más sedosos. Usando la gravedad, sin usar prensas, para evitar aspereza y taninos astringentes, llevamos a cabo fermentación maloláctica en barrica o en tinos de madera de roble francés.

Nota de cata

Color: Color rojo rubí intenso, brillante y cristalino.

Nariz: Sus complejos aromas a frutos rojos se encuentran en armonía con los matices que aporta la crianza en barrica. Su carácter mineral y gran concentración realmente destacan en fase olfativa.

Boca: En boca es fresco, con recuerdos a cerezas, de acidez, equilibrado, elegante y con un paladar increíblemente suave en general.

Maridaje

Carnes rojas, guisos, caza y curados quesos.

Premios

- Mundusvini Gold - 2025 (Germany)
- 92 Pts. Peñin - 2023 (Spain)