



## **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 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 bodega 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.