



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.

Premios

Añada 2017

- Jancis Robinson 16 / 20 (Distinguished)
- James Suckling 92pts

Añada 2016

- Guía Peñín 92pts
- Robert Parker 92pts
- Wine Up 92,69pts

Añada 2014

- Robert Parker 92pts
- Vivir el Vino 93pts
- El País 91pts

Añada 2013

- Robert Parker 91pts
- Wine Up 92,38pts
- El País 92pts

Añada 2012

- Robert Parker 92pts