



## Eldoze

### D.O. Finca Rosalejo

#### Cépages

100 % Syrah.

#### Type de vin

Vin rouge élevé 15 mois en barriques neuves de chêne français.

#### Paramètres analytiques

Alcool : 14,9 %, Acidité : 5,55 g/l, Sucre résiduel : 2,2 g/l

#### Élaboration

Les vendanges sont réalisées exclusivement à la main aux premières heures du matin. Après le lavage et le refroidissement des raisins, une sélection rigoureuse est effectuée. La vinification a lieu dans une combinaison de petites cuves en acier inoxydable et de barriques ouvertes, avec un soin extrême apporté à la macération et à l'extraction afin d'obtenir un vin élégant, fin et aux tanins les plus soyeux. La fermentation malolactique est réalisée par gravité, sans pressurage, en barriques ou en foudres de chêne français, afin d'éviter toute dureté et astringence.

#### Note de dégustation

Robe rouge rubis intense, brillante et cristalline.

Nez aux arômes complexes de fruits rouges, parfaitement harmonisés avec les nuances apportées par l'élevage en barrique. Son caractère minéral et sa grande concentration se distinguent nettement.

Bouche fraîche, marquée par des notes de cerise, une belle acidité, équilibrée et élégante, avec une texture incroyablement douce.

#### Accords mets et vins

Viandes rouges, plats mijotés, gibier et fromages affinés.

Prix

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