



3.16

“Syrah en terroir de arena”

Varietades: 100% Syrah

Suelos y Viña:

Vino elaborado con los mejores racimos de Syrah seleccionados de la zona más pedregosa de la finca que rodea la bodega.

Viticultura:

Practicamos una viticultura ecológica bajo los principios de la biodinámica, a través de un riguroso trabajo manual a el viñedo y enfocando el nuestros esfuerzos a la recuperación de variedades autóctonas.

Vendimia y Elaboración:

Vendimia manual en cajas de 10 kg, realizando una primera selección de uva en la viña y una segunda grano a grano en la bodega.

Premaceración en frío (2-4°C) en cámara frigorífica seguida de la fermentación controlada a una temperatura de 26-28°C. En su

elaboración se combinan técnicas de remontado y pigeage para extraer la gran personalidad de esta variedad.
Maceración larga y prensado respetuoso con prensa vertical a muy baja presión.
Envejecimiento de 16 meses en barricas de roble francés, y fermentación maloláctica que acabará matizando con la armonía de su expresión aromática.
Embotellado sin filtrar ni clarificar.

Graduación: 15 %vol.

pH: 3.5

Acidez total: 5.4 g/l (a.t.t)

Azúcares residuales: <0.4 g/l

Embotellado: 14/06/2018

Producción limitada:

780 botellas (750 ml)

45 magnums (1500 ml)



Nota de cata

Color picota intenso.

Complejidad aromática de regaliz, violetas, cacao, balsámicos, especias y fruta negra.

En boca concentración e intensidad de los aromas, elegancia, taninos sedosos y untuosos, con una gran acidez que nos aporta frescor y longitud final.

