

**TIPO**

Tinto crianza

VARIEDADES UVAS

Syrah.

CRIANZA

30 meses en barricas nuevas de roble Francés

VINIFICACIÓN

Las uvas con las que se obtiene este vino provienen de un viñedo de 1.8 Ha. de Syrah localizado en el valle de la Aragona al norte de Jumilla y plantado sobre suelos calizos y arenosos. Las uvas fueron recogidas a mano en cajas y fermentadas en pequeños depósitos, el vino resultante fue trasegado a barricas de roble francés donde permaneció 30 meses hasta alcanzar el nivel de complejidad deseado.

NOTAS DE CATA

Color púrpura oscuro, intenso y seductor. Intensos aromas a fruta negra y azul, con notas de ciruela muy madura. En boca resulta muy sabroso con notas ahumadas y destacando ricos y maduros sabores de arándanos, moras y otros frutos silvestres, su estructura es suave y sedosa con un buen balance de acidez destacando un final largo y muy persistente.

MARIDAJE

Ideal para carnes rojas a la plancha o parrilla, arroces con carne de caza, guisos de caza mayor y menor, aves, asados, quesos curados y azules, jamón serrano, embutidos, setas, estofados de caza menor y cerdo.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

La temperatura adecuada de conservación y consumo para disfrutar plenamente de este vino debe estar en torno a los 15°C. Es importante que la temperatura sea constante, evitando saltos térmicos que influyan negativamente en la calidad.

Grado Alcohólico: 15% Vol.

750 ml

Contiene Sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.