

Syrah - Merlot

Cueva del Chamán

SUB-ZONA

Parajes de la "Casa don Pedro".

COLOR

Limpio y brillante, buena lágrima, de ligero color rosa salmón.

BOUQUET

Intensidad media-alta, con mucha fruta roja. Se percibe un aroma a yogurt de fresa junto a esos recuerdos de gominolas de fresas y frambuesas.

BOCA

De entrada dulce, fresco y equilibrado, con una persistencia media, fácil de beber con un acentuado carácter frutal.

MARIDAJE Y CONSUMO

Ideal para acompañar arroces, paellas y mariscos.

TEMPERATURA Y CONSUMO ÓTIMO

Recomendamos consumir este vino joven en los dos años posteriores a su cosecha, siendo la temperatura de servicio óptimo de 8°C.

VIÑEDOS

Los viñedos para la elaboración de nuestros embotellados son estrictamente seleccionados por nuestro equipo técnico bajo parámetros como la edad, rendimiento y sanidad del viñedo, así como parámetros físico-químicos de la uva, son directrices en la búsqueda de la máxima calidad.

ELABORACIÓN

La vendimia es mecanizada y nocturna. El motivo no es otro de que la uva llegue lo más fría posible a la bodega, evitando la luz y las altas temperaturas. De este modo, protegemos el mosto frente a oxidaciones.

La temperatura de fermentación estuvo alrededor de 16°C. Esta temperatura de fermentación consigue una mayor producción de aromas, alargando la fermentación hasta los 25 días.

La peculiaridad de esta elaboración es el empleo de trozos de madera de cerezo fresca, que dan al vino un mayor dulzor en la boca y una complejidad en la fruta percibida en nariz.

El proceso termina con una ligera clarificación y estabilización. El paso último antes de su embotellado consiste en una filtración amicrobica para preservar todas sus características organolépticas.



100% Syrah

ALMANSA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN