

Roble Syrah

PURE
SANTA CRUZ
DE ALPERA

SUB-ZONA

Paraje de la "Casa Don Pío".

COLOR

Limpio en fase visual de color rojo rubí, vino cubierto de color.

BOUQUET

En nariz hemos respetado la fruta de Syrah, con un sutil aroma a frutas confitadas, mezclados con un fondo ahumado y torrefacto suave proveniente del leve tostado de las barricas de roble francés.

BOCA

De entrada dulce, este Syrah es ligero y elegante, la sensación final es un complejo recuerdo de frutas confitadas mezclado con toques de vainilla.

MARIDAJE Y CONSUMO

Ideal para acompañar, carnes de vacuno, caza y quesos fuertes curados. Las proteínas de la carne y los taninos del vino hacen una perfecta sinergia dentro de la boca.

TEMPERATURA Y CONSUMO ÓPTIMO

Recomendamos consumir este vino roble en los cinco años posteriores a su cosecha siendo la temperatura de servicio óptimo de 15°C.

VIÑEDOS

Los viñedos para la elaboración de nuestros embotellados son estrictamente seleccionados por nuestro equipo técnico, edad, bajo rendimiento y sanidad del viñedo a si como parámetros físico-químicos de la uva son directrices en la búsqueda de la máxima calidad. La vendimia nocturna preserva las cualidades del mosto.

ELABORACIÓN

Vino elaborado a partir de la variedad Syrah. La vinificación se realiza del modo tradicional con despalillado de uva, la fermentación se realizó en depósitos horizontales rotativos. La temperatura de fermentación estuvo alrededor de 28°C, con un tiempo en contacto entre pieles y mosto de 10 días.

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA

Después de la fermentación maloláctica, el vino se metió en barricas de roble Francés de 225 Litros para permanecer en ellas un tiempo mínimo de 4 meses. Las barricas tienen una edad comprendida entre cero y cuatro años, representando el porcentaje de barrica nueva un 15%. Terminando el proceso con una ligera clarificación y estabilización por frío. El paso último antes de su embotellado fue una filtración amicróbica para preservar todas sus características organolépticas.



100% Syrah

