

• SINGULAR



CRIANZA

Reservado para los mejores momentos



MENCIÓN DE CALIDAD: Vino de Autor



VARIEDADES DE UVA: 100 % SYRAH



ELABORACIÓN:

Vendimia: Manual en cajas de 20 Kg

Número de días de maceración: 14 días

Tipo de fermentación: Fermentación alcohólica y fermentación maloláctica en depósitos INOX con temperatura controlada

Número de días de fermentación: 10 – 14 días

Temperatura de fermentación: 25 – 28°C

Envejecimiento: 12 meses en Roble Americano y Húngaro.



DATOS TÉCNICOS:

Alcohol: 14,5%Vol.

pH: 3,6

Acidez total: 5,5 g/l (en tartárico)



TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 4 – 5 años



NOTAS DE CATA: Rojo cereza picota intenso. Capa alta con lágrima ligeramente coloreada. Franco y de intensidad alta. Aroma a fruta roja junto a notas de confitería, cacao, tostados, vainillas muy aromático, en un conjunto elegante, complejo y atractivo. Carnoso, untuoso, sedoso, bien estructurado, con un tanino pulido y muy buena acidez. Equilibrado y con final de boca afrutado y especiado.



GASTRONOMÍA Y SERVICIO: Es un vino que puede maridar a la perfección con carnes rojas, ahumados, guisos y quesos curados. Servir entre 16-18°C.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO: SINGULAR Refleja la variedad, profundidad y riqueza de nuestro entorno. Vino de corte moderno con buen peso de fruta y rasgos inconfundiblemente conquenses. Un periodo de 12 meses de crianza en barrica de roble americano y húngaro, seguido de un reposo mínimo en botella de 2 meses, sirven para redondear y ensalzar la fuerza de nuestro terruño. Con unos taninos bien integrados, pulidos y sabrosos.