

Renovatum



El principio de todo

La delicadeza dentro de una botella



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: 23 – 25°C

Envejecimiento: 2 meses en Roble Americano y Húngaro.



DATOS TÉCNICOS:

Alcohol: 14,5%Vol.

pH: 3,6

Acidez total: 5,1 g/l (en tartárico)



TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 3 – 4 años



NOTAS DE CATA: Color rojo picota de capa alta, ribete violáceo y lágrima muy coloreada. Nariz con buena fruta roja, moras y grosellas junto con ligeros toques tostados de la barrica. Paso en boca muy sabroso y afrutado, de taninos golosos y buena acidez.



GASTRONOMÍA Y SERVICIO: Es un vino que puede maridar a la perfección con aperitivos, carnes de caza, comidas especiadas y quesos de cabra. Servir entre 15-17°C.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO: Renovatum **SYRAH** representa esa máxima expresividad y personalidad apoyada en una cuidadosa fermentación a baja temperatura y en una larga maceración que nos permite conseguir un vino equilibrado, delicado y con una nariz especialmente compleja y afrutada. De corte moderno que conecta con la gente joven.