



SANTO SYRAH

Denominación de origen:

Vino de la Tierra de Castilla y León (VTCyL)

Viñedos propios en Urueña (Valladolid)

100% Syrah, variedad perfectamente adaptada al terruño.

Graduación alcohólica: 14º

La vendimia se desarrolló entre el 04/10/2015 y el 06/10/2015 en el momento óptimo de maduración.

Elaboración:

Vendimia y control de calidad con doble mesa de selección. Llenado por gravedad, sin bombeos. Maceración tradicional con bazuqueos. Descubado manual y prensado hidráulico vertical. Fermentación Maloláctica en barrica. 10 meses de estancia en barrica nueva de roble francés 80% y americano 20%.

Tipo de tapón: 49x24 de corcho natural

Total, embotellado: 12.000 botellas.

Cata: Color rojo picota amaratado. Con buena intensidad aromática, fruta negra compotada, mermelada de moras, arándanos, ciruelas, grosellas y aceitunas negras. Por detrás aparecen notas especiadas, recuerdos de monte bajo, ahumados, balsámicos y minerales. Con buen volumen en boca, carnoso y estructurado. De entrada golosa, equilibrado y redondo, con paso agradable y prolongado recuerdo.

Reconocimientos:

CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS 2019 – MEDALLA DE ORO

MONOVINO 2018: MEDALLA DE ORO

89 PUNTOS GUÍA PEÑÍN 2018

ZARCILLO 2018: MEDALLA DE PLATA

CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS 2017 – GRAN MEDALLA DE ORO