

# Vnadir Vº Año

## Edición Especial 0003

AÑADA 2016  
VARIEDADES  
TEMPRANILLO  
SYRAH

### hoja técnica:

Tipo: Tinto con crianza

Vino de la tierra de Extremadura

Elaboración: Maceración en frío durante 10-12 días, fermentación alcohólica a 14'5 °, remontados por "delestages" para extracción de color.

*Crianza: 11 meses en barricas nuevas de roble francés Allier*

Analítica: grado alcohólico; 14'6%, Ac total; 5.1 gr. /l, Ph; 3.7, azúcares reductores; 1.8 gr. /l.

### descritos los sentidos:

Aporta al consumidor una serie de sensaciones, tanto aromáticas como sápidas, que lo hace inconfundible y de una marcada personalidad. El cuerpo y la estructura predominan en este vino muy bien conjuntados.

Rojo picota muy intenso, con irisaciones violáceas en el borde de la copa. Aromas a compota de frutas muy maduras, pero con predominio del bombón de guindas y moras de zarza, junto con cierto toque de café y tiramisú.

Marida perfectamente con el buen estado de ánimo y la autoestima, que aumentan desde que se descorcha una botella. La recomendación es que se sirva una copa y sorbo a sorbo nos dejemos seducir y aconsejar por nuestro

