



UVA NOCTURNA SYRAH



DESCRIPCIÓN

Composición: 100% Syrah. Vendimia nocturna. Situación del viñedo en ladera del pre-Pirineo Aragonés, a 450 m de altitud. En nuestra Bodega, se utiliza la técnica de Vendimia Nocturna para preservar mejor los aromas y sabores de nuestras uvas.

Método de elaboración: Maceración prefermentativa en frío entre 6 y 9°, permite marcar los tiempos de fermentación. Este vino ha permanecido 3 meses sobre lias en barrica de Roble Francés.

Grado alcohólico: 13.5° vol.

SENSACIONES

Color: Intenso Cereza granate.

Aroma: Nariz concentrada con gran expresión varietal, frutas rojas, frutos morados y grosella negra con un toque especiado.

Boca: Potente, sabroso, con buen equilibrio entre fruta y madera. Su ligero paso por barrica nos aporta unos taninos suaves y persistentes. Es un vino totalmente frutal, con sensación fresca, paso tánico, rápido pero muy voluminoso que lo hace fácil de entender, con un final que recuerda de tomate y pomelo.

Gastronomía: Tómese entre 16 y 18° de temperatura. Es un vino muy fácil de maridar, por su intensa fruta. Recomendado para todo tipo de pastas, pescados y principalmente arroz caldosos con bogavante o con setas de temporada. Y como notazz característica a destacar que es un vino moderno, con una excelente relación calidad-precio.