



VALLEGARCÍA - SYRAH - DOBLE MÁGNUM

Varietats	100% Syrah
Maridatge	Rostits de xai, caça major, aus de corral rostides, barbacoes i plats d'arròs cremós. Formatges fumats i curats.
Criança	Criança en bóta nova de roure francès durant 12 mesos.
Anyada	2014
Grau alcohòlic	14,50%
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Format	3 L.
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Sense presses

ELABORACIÓ

Maceració pre-fermentativa a temperatura controlada durant 72 hores a 10°C. Fermentació i maceració durant 21 dies amb freqüents remuntats amb aireig.

NOTA DE CATA

Vermell picota intens. Notes elegants de regalèssia, balsàmics i cacau molt ben acoblat amb delicada fruita de la varietat. Elegant i ampli en boca, tanins suaus agradables amb un final lleugerament amarg molt subtil que li aporta el toc personal.

MARIDATGE

Rostits de xai, caça major, aus de corral rostides, barbacoes i plats d'arròs cremós. Formatges fumats i curats.

VALLEGARCÍA

La regió Montes de Toledo és una enorme extensió situada entre la fossa del Tajo i la depressió del Guadiana, a les províncies de Toledo i Ciudad Real. Fins ara, el gran valor era per interès ecològic: milers d'hectàrees, lliures de carreteres i construccions, la converteixen en l'hàbitat perfecte de fauna i flora.

POBLACIÓ

Retuerta del Bullaque, Ciudad Real

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Convencional

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

DOP VALLEGARCÍA

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

MONTES DE TOLEDO

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

2006

VITICULTURA

Convencional