



VALLEGARCÍA - SYRAH - DOBLE MÁGNUM

producto.variedad 100% Syrah
desTexto

producto.maridaje Asados de cordero, caza mayor, aves de corral asadas, barbacoas y platos de arroz cremoso. Quesos ahumados y curados. También combina bien con postres con chocolate y un toque de canela.

producto.crianza Crianza en barrica nueva de roble francés durante 12 meses.

producto.anyada 2014

producto.gradoAlcohlico 14,50%

producto.temperaturaDeServicio 16-18 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 3 L.

producto.filosofiaDeElaboracion Convencional

producto.momentoConsumo Relax o introspección

PRODUCTO.ELABORACION

Maceración pre-fermentativa a temperatura controlada durante 72 horas a 10°C. Fermentación y maceración durante 21 días con frecuentes remontados con aireación.

PRODUCTO.NOTADECATA

Rojo picota intenso. Notas elegantes de regaliz, balsámicos y cacao muy bien ensamblado con delicada fruta de la variedad. Elegante y amplio en boca, taninos suaves agradables con un final ligeramente amargo muy sutil que le aporta su toque personal.

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

PRODUCTO.MARIDAJE

Asados de cordero, caza mayor, aves de corral asadas, barbacoas y platos de arroz cremoso. Quesos ahumados y curados. También combina bien con postres con chocolate y un toque de canela.

iguazú

VINS AL MAJOR

BODEGA.DENOMINACION

DOP VALLEGARCÍA

BODEGA.REGION

MONTES DE TOLEDO

BODEGA.ANYOCREACION

2006

BODEGA.FILOSOFIADEELABORA

CION

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PR

OPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com