



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.gradoAlcoholico	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.

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.

BODEGA.DENOMINACION
DOP VALLEGARCÍA

BODEGA.REGION
MONTES DE TOLEDO

BODEGA.ANYOCREACION
2006

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION
Convencional

BODEGA.VINEDOPROPIO
Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD
Yes

BODEGA.VITICULTURA
Convencional