



## VALLEGARCÍA - SYRAH - DOBLE MÁGNUM

<b>Variedades</b>	100% Syrah
<b>Maridaje</b>	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.
<b>Crianza</b>	Crianza en barrica nueva de roble francés durante 12 meses.
<b>Añada</b>	2014
<b>Grado alcohólico</b>	14,50%
<b>Temperatura de servicio</b>	16-18 °C
<b>Viticultura</b>	Convencional
<b>Formato</b>	3 L.
<b>Filosofía de elaboración</b>	Convencional
<b>Momento de consumo</b>	Sin prisas

### ELABORACIÓN

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

### NOTA DE CATA

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.

### 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.

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

iguazú

## PAGO DE VALLEGARCÍA

La región Montes de Toledo es una enorme extensión situada entre la fosa del Tajo y la depresión del Guadiana, en las provincias de Toledo y Ciudad Real. Hasta ahora, su gran valor era por interés ecológico: miles de hectáreas, libres de carreteras y construcciones, la convierten en el hábitat perfecto de fauna y flora.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**  
DOP VALLEGARCÍA

**FILOSOFIA DE ELABORACIÓN**  
Convencional

**REGIÓN**  
MONTES DE TOLEDO

**VIÑEDO PROPIO**  
Si

**AÑO DE CREACIÓN**  
2006

**VINIFICACIÓN EN LA  
PROPIEDAD**  
Si

**VITICULTURA**  
Convencional