



VALLEGARCÍA - SYRAH - DOBLE MÁGNUM

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

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

FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN
Convencional

REGIÓN
MONTES DE TOLEDO

VIÑEDO PROPIO
Sí

AÑO DE CREACIÓN
2006

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**
Sí

VITICULTURA
Convencional