



VALLEGARCÍA - SYRAH - 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	2019
Grau alcohòlic	15%
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
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 brillant. Nas profund i exuberant de fruita vermella, un bouquet especiat i floral amb un toc de balsàmics.

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