



VALLEGARCÍA - SYRAH - MÁGNUM

| | |
|---------------------------------|--|
| producto.variedades | 100% Syrah |
| 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 | 2019 |
| producto.gradoAlcoholico | 15% |
| producto.temperaturaDeServicio | 16-18 °C |
| producto.viticultura | Convencional |
| producto.formato | 75 cl. |
| 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 brillante. Nariz profunda y exuberante de fruta roja, un bouquet especiado y floral con un toque de balsámicos. En boca, su perfil varietal se despliega ampliamente, con taninos elegantes y una persistencia extraordinaria.

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