



VALLEGARCÍA - SYRAH - 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 2019

producto.gradoAlcohólico 15%

producto.temperaturaDeServicio 16-18 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.

producto.filosofíaDeElaboracion 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.

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

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.FILOSOFIADEELABORA

CION

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PR

OPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional