



VALLEGARCÍA - SYRAH - 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	2019
Grado alcohólico	15%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
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 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.

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