



# Pago de Cirsus

## SELECCIÓN DE FAMILIA

### DATOS TÉCNICOS:

	Syrah Cabernet Sauvignon
	15 % vol.
 servicio	15° a 17° C.
	DOP Bolandín VINO DE PAGO
	16 meses roble francés

**Época de vendimia:** Mediados de octubre.

**Cosecha:** Manual en cajas de 15 kg por parcelas y variedades.

**Maceración:** Pre-fermentativa en frío a 5°C durante 72 horas.

**Elaboración y crianza:** Fermentación en tinas de roble francés. Crianza en barricas nuevas de roble francés durante 16 meses.

### NOTAS DE CATA:

**Apariencia:** Color rojo cereza intenso con tonos violáceos.

**Nariz:** Un Syrah deliciosamente redondo y frutal marcado por la fragancia de hoja de tabaco e intensas notas de fruta negra y especias.

**Boca:** Firme, estructurado y complejo, con taninos sedosos y una riqueza aromática notable concluyen en un final largo y firme.

**Maridaje:** Platos principales a base de setas y estofados, jabalí al horno, cochinillo, carnes guisadas, cordero al horno, pastas con salsa de carne, quesos grasos y maduros.



VINO TINTO SECO