

FICHA TÉCNICA			
 SELECCIÓN DE FAMILIA			
DATOS TÉCNICOS:			
SYRAH	VINO TINTO		
15 % Vol.	ÉPOCA DE VENDIMIA Primera semana de octubre.		
16 meses BARRICA DE ROBLE FRANCÉS	COSECHA: Manual en cajas de 15 Kg por parcelas y variedades.		
D.O.P. Bolandín VINO DE PAGO	ELABORACIÓN Y CRIANZA: Crianza de 16 meses en bodega de roble francés.		
NOTAS DE CATA			
Color rojo cereza intenso con tonos violáceos. Riqueza aromática notable, frutal marcado por la fragancia de hoja de tabaco e intensas notas de fruta negra y especia. En boca ciruelas y toques de especias como canela y clavos. Estructurado y complejo, con taninos sedosos, un final largo y equilibrado.			
VIÑEDO	FORMATOS		
Los viñas se sitúan en la Finca Bolandín, de 150 hectáreas, ubicada en el municipio de Ablitas, al sur de Navarra, a 395 m.s.n.m.	0,75 L. 1,5 L.	El 100% de las uvas proceden únicamente de nuestra finca. El proceso de elaboración y embotellado se realiza dentro de la propia denominación. Viñedo y bodega ubicados en la misma finca.	
PUNTOS	93 puntos Tim Atkim 91 puntos Gilbert & Gaillard 91 puntos Robert Parker 90 puntos James Sucklin 93 puntos Guía Peñín 95 puntos Decanter 93 puntos Vliver el Vino		