

FICHA TÉCNICA



SELECCIÓN DE FAMILIA



DATOS TÉCNICOS:



SYRAH



15 % Vol.



16 meses
BARRICA DE
ROBLE FRANCÉS



D.O.P. Bolandín
VINO DE PAGO

VINO TINTO

ÉPOCA DE VENDIMIA
Primera semana de octubre.

COSECHA:
Manual en cajas de 15 Kg por parcelas
y variedades.

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

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.

FORMATOS

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