



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

