



Pago de Cirsus

LaA

EDICION ESPECIAL

DATOS TÉCNICOS:

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

Época de vendimia: Syrah primera semana de octubre y la Cabernet Sauvignon finales octubre.

Cosecha: Manual en cajas de 15 Kg en parcelas cuidadosamente seleccionadas.

Maceración: Pre-fermentativa en frío a 5 ° C durante 96 horas.

Elaboración y crianza: Fermentación en pequeñas tinajas de roble y 18 meses en barricas de roble francés procedente del bosque de Allier.

NOTAS DE CATA:

Apariencia: Tonalidad rubí profundo.

Nariz: Complejidad notable, aromas de bayas negras silvestres, especias picantes e incluso chocolate oscuro y cuero curtido.

Boca: Sedoso, goloso y brillante, un vino fino por excelencia, fruta limpia, notas minerales y saladas que añaden longitud y persistencia al retrogusto. Vino muy complejo e intenso y de taninos suaves.

Maridaje: Platos de cuchara y carnes rojas magras, es perfecto para comidas contundentes y de mucho sabor.



LaA es una edición especial producida solo en añadas excepcionales, elaborada con uvas seleccionadas a mano, provenientes de parcelas reservadas de la Finca Bolandín, que aportan extraordinaria complejidad de aromas y sabores.



VINO TINTO SECO