



LaA

EDICION ESPECIAL

DATOS TÉCNICOS:



Syrah
Cabernet Sauvignon



15 % vol.



servicio

15° a 17° C.



DOP Bolandin
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.

EDICIÓN ESPECIAL: Botellas numeradas, producidas solo en añadas excepcionales, uvas seleccionadas a mano, provenientes de parcelas reservadas de la Finca Bolandin.



VINO TINTO SECO