



Pago de Cirsus

DATOS TÉCNICOS:

	Syrah-Tempranillo
	15 % vol.
 servicio	15° a 17° C.
	Vino de Pago Bolandín
	18 meses roble francés

Época de vendimia: Primera semana de octubre.

Cosecha: Manual en cajas de 15 kg en parcelas muy seleccionadas.

Maceración: Pre-fermentativa en frío a 5 ° C durante 24 horas.

Elaboración y Crianza:

Fermentación en pequeñas tinajas de roble francés. Crianza mínima de 18 meses en barricas de roble francés procedente del bosque de Allier.

NOTAS DE CATA:

Apariencia: Tonalidad rubí profundo.

Nariz: Complejidad notable en la nariz, aromas de bayas negras silvestres, especias picantes, tabaco de pipa y taninos suaves.

Boca: Fino por excelencia, con taninos sedosos y brillantes, fruta limpia que hace equilibrio con la acidez tónica, notas minerales y saladas que añaden longitud y persistencia.

Maridaje: Ideal para acompañar carnes rojas de caza a la plancha o guisados de carne, carne de res, cerdo asado, cordero o cabra, y quesos maduros.



VINO TINTO SECO

