



Pago de Cirsus

DATOS TÉCNICOS:

	Syrah Tempranillo
	15 % vol.
 servicio	15° a 17° C.
	DOP Bolandín VINO DE PAGO
	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 96 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.

Boca: Fino por excelencia, con taninos sedosos y una acidez muy equilibrada, notas minerales y saladas que añaden longitud y persistencia. Afinado en barrica con buena concentración.

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.

O11 SELECCIÓN



VINO TINTO SECO

