

FICHA TÉCNICA



011 SELECCIÓN



DATOS TÉCNICOS:



SYRAH
TEMPRANILLO



15 % Vol.



18 meses
BARRICA DE
ROBLE FRANCÉS



D.O.P. Bolandín
VINO DE PAGO

VINO TINTO

ÉPOCA DE VENDIMIA
Primera semana de octubre

COSECHA:
Manual y nocturna.

ELABORACIÓN Y CRIANZA:
Fermentación en tinas de roble de
5000 lts. Posterior crianza mínima de
18 meses en barricas de roble francés.



NOTAS DE CATA

Tonalidad rubí profundo. Complejidad notable en la nariz, aromas de bayas negras silvestres, especias picantes, tabaco de pipa. En boca, taninos sedosos y una acidez muy equilibrada, notas minerales y saladas que añaden longitud y persistencia. Afinado en barrica con buena concentración.

VIÑEDO

Los viñas se sitúan en la Finca Bolandín, de 150 hectáreas, ubicada en el municipio de Ablitas, al sur de Navarra, a 395 m.s.n.m.

FORMATOS

0,75 L.

El 100% de las uvas proceden únicamente de nuestra finca. El proceso de elaboración y embotellado se realiza dentro de la propia denominación. Viñedo y bodega ubicados en la misma finca.

PUNTOS

95 puntos Tim Atkim

90 puntos Robert Parker

91 puntos James Sucklin

93 puntos Guía Peñín

97 puntos Guía Gourmets