



# Pago de Cirsus



## O11 SELECCIÓN

### 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.



VINO TINTO SECO

