



DATOS TÉCNICOS:

	Syrah Cabernet Sauvignon Merlot
	14,5 % vol.
 servicio	15º a 17º C.
	DOP Bolandín VINO DE PAGO
	12 meses roble francés

Época de vendimia: Merlot última semana de septiembre. Cabernet Sauvignon y Syrah primeras semanas de octubre.

Cosecha: Mecánica y nocturna.

Maceración: Pre-fermentativa en frío a 5°C durante 72 horas.

Elaboración y crianza:
Crianza de 12 meses en bodega nueva de roble francés.

NOTAS DE CATA:

Apariencia: Color rojo cereza con ligeros reflejos rubí y borde violáceo.

Nariz: Abundancia de fruta madura, frutos rojos, ciruela, baya negra madura, aromas de cacao, roble cremoso y nuez.

Boca: Frutado y largo, frescura y concentración, taninos de terciopelo, de cuerpo medio equilibrado y bien estructurado.

Maridaje: Cocina mediterránea, cocina étnica; carnes blancas, chuletas de cerdo a la parrilla.



VENDIMIA SELECCIONADA



VINO TINTO SECO

