

SOLO TIRIO SYRAH

GRADUACIÓN: 14 % Vol.

VARIEDADES: Syrah (100%).

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO:

Uva seleccionada en viñedos de unos 20 años de edad con suelos calizos y arcillo ferrosos, con una perfecta adaptación al clima y al suelo de nuestra zona. Altitud comprendida entre 400 y 500 metros sobre el nivel del mar.

VENDIMIA: 3ª y 4ª semana de Septiembre.

ELABORACION:

“TIRIO”, gentilicio de “Tiro”, puerto del Mediterráneo donde se comercializaban los pigmentos de color violeta-púrpura obtenidos a partir de una exclusiva especie de caracol de mar, haciendo una clara referencia al atractivo e intenso color del vino.

Método tradicional fermentando a menos de 25° C, se lleva a cabo una maceración a lo largo de 8-10 días en depósitos de acero inoxidable, elaborado por el método de semi-maceración carbónica en una parte de la uva.

Una vez finalizada la fermentación alcohólica se procede al sangrado y prensado.

Finalmente, tras la fermentación maloláctica, se realiza una corta crianza en bodega de roble francés de un tercio del vino, buscando mayor complejidad.

CATA:

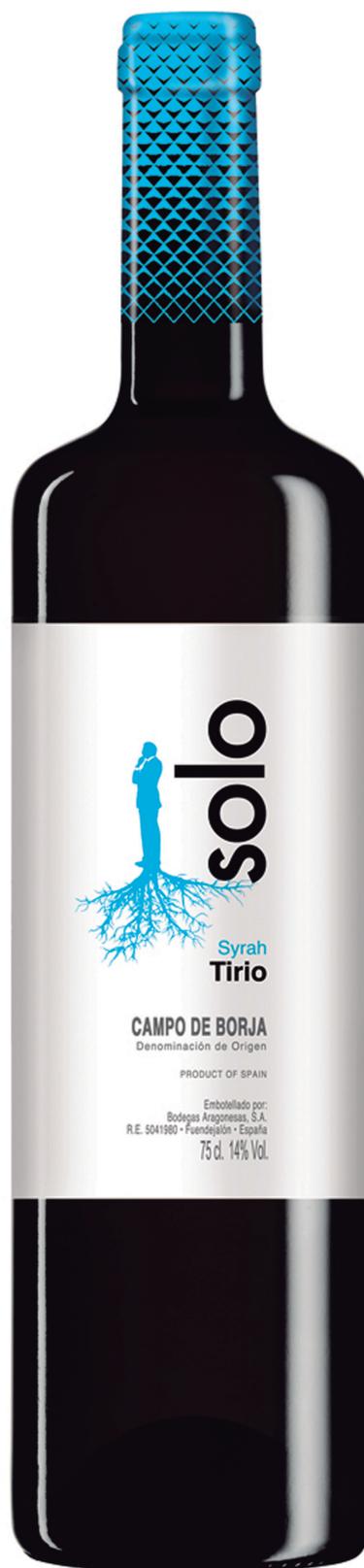
Color.- Rojo guinda muy intenso con matices violáceos de aspecto muy limpio y brillante.

Aroma.- Intensidad alta, tiene un aroma limpio y potente de marcado carácter varietal.

Se ensamblan matices de frutas rojas y negras maduras con tonos florales muy potentes y matices tostados que aportan complejidad y calidad al vino.

Boca.- Ataque suave, amplia y estructurada, redonda, rica en matices, con mucha carnosidad y largo postgusto.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16° C



ARAGONESAS
BODEGAS/WINERY

<http://www.bodegasaragonesas.com>