

# 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 barrica 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>