

BLANEO SYRAH

Dos laderas entre los 360 y los 380 metros de altitud con dos variedades de suelo; (textura arcillo limosa en la parte inferior y arcillo caliza en la zona alta) envueltas en un clima continental con influencia atlántica, proporcionan a la variedad syrah el medio idóneo para desarrollarse. Los viñedos son cultivados en agricultura ecológica y su producción no supera los 4.000 Kg/Ha.

Edición Limitada: < 7.000 botellas.

VARIEDAD

100% syrah.

ELABORACIÓN

La vendimia manual se realiza en las zonas de mayor calidad donde se hace la primera selección en cajas de 12 kg. Posteriormente se realiza la selección de grano en las mesas de recepción y el encubado. La fermentación alcohólica y la maceración se lleva a cabo en pequeños depósitos de acero inoxidable en un cuidado proceso durante 18 días. La fermentación maloláctica tiene lugar en barricas de roble francés de 255 y 500 litros. El vino es trasegado y criado durante 12 meses más en barricas bordelesas de roble francés y americano de grano fino. Su estabilización es natural.

NOTA DE CATA

VISTA: Color rojo cereza intenso, brillante, de capa alta.

NARIZ: Aromas a frutas rojas maduras, notas balsámicas, denota complejidad y carácter varietal.

BOCA: Boca intensa, plena, equilibrada y larga. Final afrutado, sedoso y persistente.

Blaneo Syrah es un vino que expresa la adaptación de esta variedad a nuestra tierra y nuestro clima. Está elaborando con mimo para definir la fuerza varietal y el carácter de nuestra finca ubicada en Olite-Navarra.

Origen: D.O. Navarra.

Tipo de vino: Tinto con crianza de 12 meses en barrica.

Grado Alcohólico: 15,5 % vol. aprox.

Temperatura de Servicio: 16° C.

Guarda Potencial: 5 años.

Alérgenos: Contiene sulfitos.

