



BODEGAS

QUINTA DE AVES



100% Syrah



Uvas seleccionadas manualmente



Vendimia nocturna

14,5%

Elaboración *Syrah 2017*

Vendimia de madrugada para aprovechar un mayor frescor climático. Tras el proceso de encubado, se prepara la uva para conseguir realzar la expresión de la variedad, se procede a un proceso de criomaceración, a muy bajas temperaturas durante unos días, realzando, de esta manera sus cualidades sensoriales.

Durante el proceso de fermentación, controlamos el aumento de la temperaturas para mantener el frescor obtenido durante el proceso de criomaceración. Posteriormente se realiza un ligero prensado de muy baja intensidad.

Gracias a la fermentación maloláctica, conseguimos un plus de suavidad a nivel sensorial, una franqueza aromática potenciada por la aportación de un ligero toque de madera de roble nuevo.

FASE VISUAL

Brillante y limpio con un tono vivo de violeta.

FASE GUSTATIVA

Aterciopelado y persistente, es un vino redondo, voluminoso y fragante.

FASE OLFATIVA

Intenso, con notas a fresa madura y frutos rojos. Un toque especiado sobre un fondo de matices balsámicos.

ARMONÍA

Servir a menos de 16 grados. Unión perfecta con quesos, foie de pato y cecina de ciervo.



Vino de la Tierra de Castilla

CAMPO DE CALATRAVA

VIÑEDO PROPIO