

BODEGAS QUINTA DE AVES



Syrah



CRIANZA SOBRE
SUS PROPIAS LÍAS



Vendimia
nocturna



Mesa de
selección manual

2018

Vendimia de madrugada para aprovechar el frescor del alba. Tras el proceso de encubado se realiza un proceso de criomaceración a baja temperatura durante varios días para conseguir realzar la expresión de la variedad y sus cualidades sensoriales.

Durante el proceso de fermentación, controlamos el aumento de la temperatura 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.



Brillante y limpio con un tono vivo violeta.



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



Aterciopelado y persistente. Muy redondo, voluminoso y elegante.



Servir entre 14 y 16 grados. Unión perfecta con quesos, foie de pato y cecina de ciervo.



14%