

## Puro Vicio

ORIGEN: NAVARRA  
VARIEDAD: 100% Syrah  
GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%



### ELABORACIÓN:

Elaborado 100% con la variedad Syrah, que fermenta en depósitos troncocónicos y tinas de madera. Criado durante 15 meses en barricas nuevas de roble americano.

Este vino nace de un viñedo con fuerte pendiente, donde nuestras vides de Syrah hunden sus raíces en suelos muy pobres que las hacen supervivientes.

### CATA:

**COLOR:** De capa muy alta, casi negro, con ribete violáceo.

**AROMA:** Nariz compleja, intensa, mora, lilas, balsámicos, moka y un toque mineral.

**SABOR:** En boca ataca con suavidad pero con elegante potencia, con unos taninos dulces y pulidos; termina con un final largo y muy sabroso, mostrando una fantástica textura sedosa.

