

FINCA LEGARDETA SYRAH

ORIGEN: NAVARRA
VARIEDAD: SYRAH, GARNACHA
GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%



ELABORACIÓN:

Cuidadosamente vendimiado a mano en pequeños contenedores de 200 kg. Posteriormente en bodega la uva es seleccionada y encubada por gravedad en tanques de acero inoxidable de 20.000 kg, allí el vino fermenta a temperatura controlada. Durante este proceso es fundamental la extracción suave mediante remontados manuales. Una vez finalizada la fermentación el vino es conducido por gravedad a barricas de roble francés donde permanecerá durante aproximadamente 12 meses.

CATA:

COLOR: Muy profundo, púrpura con ribete picota.

AROMA: Muy intenso. Típico de la variedad Syrah cultivada en zona Septentrional. Floral (violeta), especiada (Pimienta negra, olores de matorral). Fruta negra silvestre (mora y grosella negra).

SABOR: Entrada amplia, envolvente. Paso en boca muy denso, estructurado, con taninos maduros. Muy largo. Retrogusto ahumado y mineral.

