



DE MULLER



# Syrah

## Fitxa de degustació

Original vino monovarietal de Syrah, fruto de nuestra investigación y esfuerzo enológico, con una crianza de 3 meses en barrica nueva de roble navarro y eslovaco.

De espléndido color morado con reflejos violetas y tonos granates.

De elevada intensidad aromática y, aún más, mejor persistencia en nariz. Presenta un aroma complejo de moras rojas y negras, y alguna nota de mermelada de frambuesa, entremezclada con aromas especiados de vainilla, café y chocolate, procedente de su crianza en barricas nuevas de roble navarro y eslovaco, que nos aportan al vino una extraordinaria fragancia final.

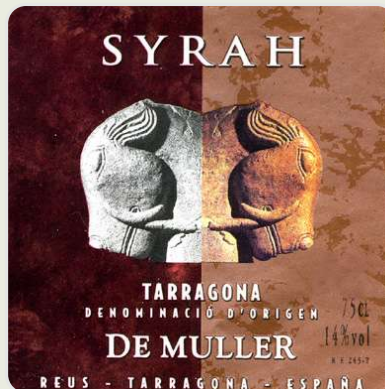
Vino aterciopelado, equilibrado y redondo

En boca presenta un largo ataque, mezcla de juventud y estructura, que nos proporcionará una evolución en botella digna de los mejores crianzas. Aparecen gustos a frutas rojas y moras, unidos a notas especiadas de vainilla y cacao.

De post-gusto prolongado y sabroso, porque nos aporta toda una variada y amplia gamma de sabores y aromas retronasales. ..

Vino recomendado con guisados o ragout de verduras, chuletas de cordero/cerdo con escalibada caliente, caracoles, cocido, fideos a la cazuela., solomillos ibéricos, lacón, guisados de liebre o conejo, e incluso, es un extraordinario aliado de platos de mar y montaña, como albóndigas con sepia.

## Etiquetes



## Dades tècniques

*Porcentajes de variedades:* Syrah 100%

*Grado alcohólico:* 14.0%

*Acidez total:* 5.65 g/l

*Azúcar Residual:* 1.0 g/l

*Tiempo aconsejado de Conservación:* consumir preferentemente antes del 2009

*Temperatura aconsejada de conservación:* 14/16°C

*Temperatura aconsejable de consumición:* chambreado, entre 16-18 °

Desde el principio...

Uvas cultivadas en nuestra finca de terrazas, enclavada en medio de las montañas de los términos municipales de Alcover y L'Albiol, influenciadas por un suelo pizarroso y un suave clima mediterráneo. Viñas conducidas en espaldera en doble cordón Royat.

Esta variedad fue vendimiada durante la segunda quincena de septiembre. Se seleccionaron las mejores uvas para la elaboración de este original Syrah, fruto de nuestra experiencia en maceraciones en frío y, sobre todo, en el conocimiento y estudio de robles de orígenes tan variopintos, como lo son, el roble navarro (español) y el eslovaco, que asumen un papel relevante en este vino de inimitable paladar.

Una vez embotellado, el vino ha sido comercializado para poder disfrutarlo ahora, o bien, para poder ser conservado durante un mínimo de 3 años, debido a la enorme capacidad de este Syrah criado durante 3 meses en barricas nuevas de roble navarro y eslovaco, para evolucionar y mejorar en botella.