

Tudon's / Syrah

Crianza 12 meses en barrica de roble.

Cosecha:

Indicación Geográfica Protegida: Vino Tierra de Castilla.

Tipo:

Vino tinto criado en barrica.

Variedad:

Syrah (100%), de nuestros viñedos de más de 15 años situados a 900 m. de altitud con bajos rendimientos de 40 - 50 hl/ha.

Vinificación:

Las uvas vendimiadas en su momento óptimo de maduración son despalilladas y sometidas a una maceración prefermentativa a 10 °C para obtener mayor complejidad aromática. La fermentación y maceración tiene una duración de 14 días a una temperatura no superior a 25 °C, para potenciar las características varietales del vino. Tras la fermentación maloláctica, el vino permanece en barricas de roble francés y roble americano entre 12 meses para su crianza y redondez en sótano climatizado.

Clarificación y filtración antes del embotellado, con posterior crianza durante un mínimo de 3 meses en botella para redondear y mantener el bouquet y características de este vino, en almacén climatizado entre 15 - 18 °C.

Nota de cata:

Color rojo púrpura muy intenso. Aroma de fruta madura y compotas de frutas negras, con notas balsámicas de su crianza en barrica. En boca es potente y sabroso, con taninos dulces y maduros. En retronasal es largo con mucha complejidad y persistencia.

Recomendaciones:

- Acompañante perfecto para asados, todo tipo de carnes y platos de caza.
- Recomendado para pastas, patés y todo tipo de quesos.
- Temperatura de servicio y conservación entre 14 y 16 °C.



DEHESA
El Carrascal