

SILLARES

MONASTRELL & SYRAH

Tinto Roble 6 meses en barrica

VARIEDADES

Monastrell (50%) y Syrah (50%)

REGIÓN

Denominación de Origen Protegida Jumilla.

CRIANZA

En roble americano y francés de primer, segundo y tercer uso durante 6 meses.

NOTA DE CATA

Vino muy intenso donde se funden los caracteres de fruta muy madura, con sutiles recuerdos a frutas del bosque además de los que le aportan la crianza en barricas. En boca es un vino estructurado y muy untuoso debido a los taninos suaves, está presente la fruta madura y un retrogusto torrefacto muy elegante.

MARIDAJE

Apto para acompañar todo tipo de aperitivos y comidas.
Compañero ideal de carnes a la brasa.

VINIFICACIÓN

Las uvas son vendimiadas a mano y fermentadas durante 15 días con maceración de hollejos, cada variedad por separado. El Monastrell realiza maloláctica en depósitos de hormigón antes de realizar su crianza de 6 meses en roble. El Syrah por su parte realiza malolácticas en barricas de roble americano con posterior trasiego y crianza de 6 meses en las mismas barricas.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

16°C - 18°C.

FORMATO

Botella Borgogne
Classique 75cl – 6 Bot. x
caja



TERRAMAGNA
GRUPO

Paseo de la Explanada de España N°11. 03002 Alicante (España)
Tel.: (+34) 965 211 955 - Mail.: info@grupoterramagna.com