



Pago de Cirsus

VENDIMIA SELECCIONADA

DATOS TÉCNICOS:



Syrah-Merlot-Tempranillo



14,5 % vol.



15° a 17° C.

servicio



Vino de Pago Bolandín



12 meses roble francés

Época de vendimia: Merlot última semana de septiembre. Tempranillo y Syrah primera y segunda semana de octubre.

Cosecha: Mecánica y nocturna.

Maceración: Pre-fermentativa en frío a 5°C durante 24 horas.

Elaboración y crianza: 30 % de la mezcla fermentada en tinajas de roble francés y 70 % en depósitos de acero. Crianza de 12 meses en barrica nueva de roble francés.

NOTAS DE CATA:

Apariencia: Color rojo cereza con ligeros reflejos rubí.

Nariz: Abundancia de frutos rojos, ciruela, baya negra madura típica de la Tempranillo, aromas de cacao.

Boca: Frutado y largo, fresca y concentración, taninos de terciopelo.

Maridaje: Cocina mediterránea, cocina étnica; carnes blancas, chuletas de cerdo a la parrilla.



VINO TINTO SECO

