

VALDEJUANA

Vino Tinto Syrah 2014

PRODUCCIÓN:

60.000 Botellas de 750 ML.

VARIEDADES DE UVAS:

Syrah.

VIÑEDOS Y VITICULTURA:

Ubicados en Castilla la Mancha, en la provincia de Toledo, entorno el municipio de Valmojado, en el paraje de Valdejuana. A una altitud media de 650 metros, con un clima continental extremo. Suelo arenoso de origen granítico, ácido, pobre en materia orgánica y muy profundo. Cultivo de laboreo tradicional.

VINIFICACIÓN:

Tras una exigente selección de nuestros viñedos, se cosechan las mejores uvas Syrah. En bodega se elabora con un despallado y ligero estrujado, fermentación en depósitos de acero inoxidable, a una temperatura máxima de 25°C. Posterior fermentación maloláctica y maduración durante 6 meses en depósito de cemento.

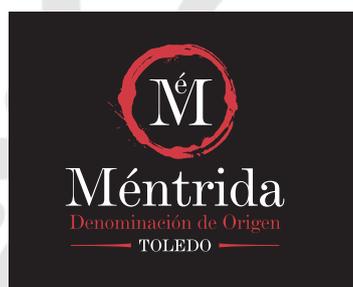
NOTAS DE CATA:

Color cereza. Buena intensidad en nariz donde destacan aromas de frutos rojos y florales con fondo especiado. Es equilibrado y fresco en boca, presencia de fruta madura, con final largo y goloso.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO:

La temperatura adecuada de conservación y consumo debe estar en torno a 15°C. Es importante que la temperatura sea constante, los saltos térmicos influyen negativamente en la calidad del vino.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a sulfitos.



13,5% vol.
750 ml.
Contiene Sulfitos
Producto de España

BODEGA SANTO DOMINGO DE GUZMÁN

Alameda del Fresno, 14
45940 Valmojado, Toledo
Tel.: 918 170 904

