

AULA DE AUTOR SYRAH

DOP UTIEL REQUENA

VARIETALES
100% SYRAH

ELABORACIÓN

TRAS UNA SELECCIÓN DEL GRANO DE LAS MEJORES PARCELAS DE SYRAH DE LA PROPIEDAD DEL GRUPO COVINAS, SE INICIA UNA FERMENTACIÓN EN TRULLOS DE 20.000-30.000 KILOS APROXIMADAMENTE. LOS REMONTADOS SON EXTREMADAMENTE SUAVES, PARA CONSEGUIR UNA EXTRACCIÓN LIBRE DE TANICIDAD, Y LA FERMENTACIÓN SIGUE SU CURSO EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE A TEMPERATURA CONTROLADA (24°C). CLARIFICACIÓN Y DECANTADO NATURAL PRECEDEN A UNA CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE DE DIFERENTES PROCEDENCIAS DURANTE UN PERIODO QUE OSCILA ENTRE LOS 8-14 MESES. PREVIO AL EMBOTELLADO EL VINO SE FILTRA TANGENCIALMENTE PARA PRESERVAR TODAS SUS CARACTERÍSTICAS Y LIMPIDEZ.

NOTA DE CATA

COLOR: Intenso rojo picota con reflejos violáceos.
AROMA: Fondo de fruta madura entrelazada con notas ahumadas resultantes de su crianza de la barrica, compota, ciruela y recuerdos a violetas.
SABOR: Predominan los recuerdos a grosella negra, cassis, mermelada de ciruelas, zarzamoras y especias con una boca larga y elegante.

MARIDAJE

AULA DE AUTOR SYRAH ES UN VINO SABROSO QUE SE RECOMIENDA ACOMPAÑAR DE CARNES DE CAZA COMO EL JABALÍ O EL VENADO, LOS PLATOS DE CORDERO Y AVES COMO EL GANSO Y EL PATO. SERVIR ENTRE 14-16°C.

AÑADA
2015

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13% VOL

FORMATOS DISPONIBLES
750 ML

