

Producto: **Vino Tinto Dulce Syrac**

Graduación: 14º

Azuc.red. 5g/l

Cosecha: 2012

- VARIEDAD

60% Syrah 30% Petit Verdot y 10% Cabernet Sauvignon

- ZONA DE PRODUCCION

Finca la Fresnada, Álora (montes de Málaga) y Ronda. Producción controlada 5.000 Kilos/Hectárea.

- TIPO DE VINO

Tinto dulce, toda su riqueza alcohólica procede fermentación alcohólica.

- ELABORACIÓN

Uva seleccionada y vendimiada madura (madurez fenólica y aromática) en cajas. Pasificación en paseros protegidos hasta alcanzar una concentración azucarada de 380 gr/l. Despallado, molturado y encubado. Maceración prefermentativa en frío durante 3 días. Fermentación controlada hasta alcanzar los 13º de riqueza alcohólica dejando 160 gramos de azúcares residuales. Parada la fermentación alcohólica utilizando sólo frío y deslíos. Crianza en barrica de roble francés Seguin Moreau Selección grano medio-fino tostado medio plus durante 3 meses.

- ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

- Color picota con bordes violáceos. Capa alta
- En fase potente y equilibrado. Sotobosque, maleza, cerezas, arándanos, fresas, moras higos, dátiles. Toques minerales y de especias.
- En Boca dulce, carnoso y estructurado, con taninos maduros y afrutados. Gran equilibrio dulce - acidez - taninos.

- TEMPERATURA DE CONSUMO

Servir a 12 - 14º C

- MARIDAJE

- **Con Postres:** dulces, de chocolate o de frutas rojas.
- **Como aperitivo:** En cualquier momento con hielo y rodajas de naranja.
- **Con entrantes:** Ensalada agridulces, foie, y quesos azules.