



FICHA TÉCNICA

Syrah

TINTOMARE ICONO 2022

· EDICIÓN LIMITADA ·

**ORIGEN**

DENOMINACIÓN: Valle de Leyda · Santo Domingo

DISTANCIA AL MAR: 5 - 6 km en línea recta

RENDIMIENTO: 6.000 kgs/ha

**ANÁLISIS TÉCNICO**

ALCOHOL: 13,0% Vol.

ACIDEZ: 5,1 g/L

AÑO PLANTACIÓN: 2017

VARIEDAD: 100% Syrah

**EL VIÑEDO**

EXPOSICIÓN: Las bajas temperaturas generan una maduración lenta, logrando uvas de gran concentración y una acidez natural vibrante, clave en vinos de alta gama.

CLIMA: Fuerte influencia marina y neblinas matinales. El clima presenta condiciones térmicas mediterráneas.

SUELO: De origen granítico con sectores arcillosos.

**VINIFICACIÓN Y GUARDA**

COSECHA: Manual, selección de racimos

MACERACIÓN: Maceración en frío y fermentación en acero inoxidable para potenciar aromas y color.

GUARDA: Paso por barrica de roble francés para aportar complejidad y estructura, combinando 50% barrica nueva y 50% de tercer uso.

**NOTAS DE CATA**

VISTA: Color rojo púrpura profundo con ribetes violáceos

NARIZ: Elegante y compleja, frutas negras y azules, junto a notas florales de lavanda y violetas típicas del Syrah de clima frío.

BOCA: Vino jugoso y gastronómico, con fresca acidez, taninos sedosos y un final largo y persistente.

**MARIDAJE**

Carnes grasas a la parrilla (Entraña, Asado de Tira, Cordero al palo), charcutería fina (Jamón Serrano, Prosciutto), pescados ahumados y quesos semi-maduros.

T° SERVICIO: 14°C - 16°C

