



## FICHA TÉCNICA

# Syrah

## VAGUADA 2024

· EDICIÓN LIMITADA ·



### ORIGEN

DENOMINACIÓN: Valle de Leyda · Santo Domingo

DISTANCIA AL MAR: 6 km en línea recta

PRODUCCIÓN: 6.665 botellas



### ANÁLISIS TÉCNICO

ALCOHOL: 13,9% Vol.

ACIDEZ: 0,42 g/L

FECHA DE COSECHA: 14 de abril

AÑO PLANTACIÓN: 2017



### EL VIÑEDO

EXPOSICIÓN: La cercanía al océano y las neblinas matinales generan una maduración lenta y equilibrada.

CLIMA: Costero frío, lo que permite conservar una acidez vibrante y aportan un perfil fresco y especiado.

SUELO: De origen granítico, con presencia de arcilla.



### VINIFICACIÓN Y GUARDA

RECEPCIÓN: Manual, con selección de racimos en viñedo.

MACERACIÓN: En frío y fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable.

GUARDA: Crianza parcial en roble francés usado, sumando complejidad sin opacar la fruta.



### NOTAS DE CATA

VISTA: Vino limpio, brillante, de intenso color violeta.

NARIZ: Expresiva y elegante: fruta negra fresca (mora, ciruela), herbales sutiles, pimienta negra y un perfil levemente salino. Madera muy integrada.

BOCA: Fresco, rica acidez, taninos finos. Final largo y persistente.



### MARIDAJE

Pescados grasos (lenguado), cordero, cerdo asado, pato, quesos semiduros y charcutería.

T° SERVICIO: 12°C - 15°C

