

SYRAH DE LA MUNTANYA 2019

DENOMINACIÓ D'ORIGEN EMPORDÀ



Syrah



14,5% Vol.



Roure francès i àmfora: Mínim 12 mesos



ELABORACIÓ

Selecció manual de la verema procedent de la finca «de la Muntanya», amb sòls de pissarra vermella i baixos rendiments. Maceració pre-fermentativa en fred per una màxima aportació de les aromes varietals, llarga fermentació amb remuntats diaris tipus «pissages» a temperatura controlada. Descubat suau per gravetat i sense premsar. Envelliment en roure francès i àmfora de terracuita. Repòs en ampolla abans de sortir al mercat

Producció limitada.

FITXA DE DEGUSTACIÓ



Color: Morat intens amb rivets brillants vermellosos.



Aromes: Pruna vermella carnosa, notes balsàmiques i d'herbes mediterrànies amb un elegant toc d'espècies dolces.



Gust: Entrada golosa i elegant. Tanins sedosos. Postgust llarg, amb persistència, deixa un final fresc i delicat.

MARIDATGES I RECOMANACIONS DE SERVEI:

Cuina tradicional empordanesa de coccions lentes, amb reduccions i salses. Per tot tipus de carn vermelles a la brasa, al forn o simplement vora el foc amb bona companyia. Assortiment de formatges madurats de cabra o d'ovella de l'Empordà.

Recomanem utilitzar copa gran per apreciar-ne millor la seva amplitud aromàtica i servir-lo a temperatura entre 16-18°C.

Degut al seu procés d'elaboració ecològic i amb la mínima intervenció química, al llarg del temps en ampolla es poden formar petits sediments.