

MALABARES

100% SYRAH 2021

Añada: 2021

IGP: Vino de la Tierra de Castilla

Alcohol: 13,5%

Variedad: Syrah

Datos de Campo: Suelo calizo, franco arenoso y de pH básico. Vendimia: 20 de Agosto.

Elaboración: Crianza en ánforas de barro cocido con forma de dolmen durante 9 meses.

La porosidad de este material permite desarrollar procesos de microoxigenación y la necesaria evolución del vino sin alterar la riqueza aromática de la variedad, potenciando el genuino afrutado, su frescura y jugosidad, así como la expresión del terruño.

Producción: 1.300 botellas

Notas de Cata: es un tinto muy expresivo, de intenso aroma envolvente a frescos frutillos silvestres, rojos y negros, como la grosella, con elegantes notas de hierbas balsámicas, especias y un final de regaliz.

Destaca su boca amplia y sabrosa, con volumen, su paso lento y su frescura frutal.

