

La Branca Online

Diorama syrah Pinord



Quantitat: 75 cl
Pes aproximat: 1.30 gr

Vi Negre Mitja. Montseny

IVA del 21 % inclòs

Descripció: VARIEDADES Syrah ELABORACIÓN Una vez llega la vendimia a la bodega, se despalilla y se encuba para dejarlo en maceración durante una semana para extraer toda su fruta, y algo de taninos. Transcurrido este tiempo, se prensa y se acaba de fermentar, para luego, tras varios trasiegos, se pasa entre tres y cuatro meses en barrica de roble. Finalmente, se embotella para mantener todas sus esencias intactas. Temperatura de servicio 18°C MARIDAJE Arroces de montaña, Capón y Pularda, Ciervo, Cocidos y otros platos de cuchara, Codorniz y perdiz, Conejo y liebre, Embutidos curados, Entrecot, Chuletón y Solomillo, Estofados y carnes con salsa, Hamburguesa, Jabalí, Jam... ASPECTO Cristalino con tonos violetas y azulados. AROMA Destaca con mucha fuerza la fruta, sobre todo las moras y violetas. Si se continúa oxigenando la copa de cata, aparecen notas de higos secos y chocolate. GUSTO En boca es un vino muy sabroso. Las frutas rojas...
syrah