

RUBERTE CRIANZA SYRAH 2010

Bodegas
RUBERTE



VARIEDAD:

Syrah 100%

PRESENTACION:

Botella bodelesa sesacion 75 cl negra

CARACTERÍSTICAS DE LA UVA:

El tamaño de la uva es pequeño, ovoide y azulado, con una piel algo áspera; siendo el racimo mediano, compacto y de forma cilíndrica. Sus rendimientos no son muy altos.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO:

Superficie del viñedo de 2.5 hectáreas. Viñedo de 10 años con un rendimiento de 4500 kg / ha Se realiza una poda en verde y aclarado de racimos en el envero, para eliminar los racimos mas tardanos para que la maduración sea lo más uniforme posible.

ELABORACIÓN:

La vendimia se realiza la primera semana de septiembre.

Maceración en frio durante 48 horas.
Temperatura de fermentación de 22° a 26°C.

Crianza de seis meses en barrica de roble. Terminando su crianza en botella.

ANÁLISIS SENSORIAL:

Vista: color rojo guinda, vivo, con tonos violáceos.

Nariz: Intensidad media alta. Aroma muy limpio frutos rojos y frutos negros bien maduros (arándanos, moras, ciruela). Notas florales que recuerdan a la violeta, propia de la variedad de uva, notas especiadas.

Boca: cálido, con tanino suave. Largo y persistente en retro nasal deja un recuerdo duradero.

SERVICIO Y GASTRONOMÍA:

Temperatura optima para consumir de 18° a 20°C. Ideal para acompañar con carnes, quesos, arroces, y cocina tradicional.

www.gruporuberte.com