



<b>TIPO DE VINO</b>	<b>TAGONIUS SYRAH</b>
<b>VARIEDAD DE UVA</b>	100 % Syrah
<b>DENOMINACIÓN DE ORIGEN</b>	Vinos de Madrid
<b>COSECHA</b>	2006

<b>NOTAS DE CATA</b>	<p><b>Fase visual:</b> Intenso color rojo picota con ribetes violáceos. Limpio y brillante.</p> <p><b>Fase olfativa:</b> Elevada expresividad frutal en nariz que recuerda a mermeladas de frutas negras (mora, arándanos, grosella negra), tonos ahumados y especiados característicos de la variedad y destacados tonos florales que recuerdan a violetas así como matices de torrefactos, toffes, sotobosques y especiados que en conjunto nos ofrecen una gran complejidad y riqueza.</p> <p><b>Fase gustativa:</b> Gran volumen en boca, cremoso, estructurado, con taninos redondos amables al paladar que hacen que el paso de boca sea suave dejando un largo, intenso y elegante postgusto.</p>
----------------------	--

<b>MARIDAJE</b>	<p>Ensaladas de aliño ligero. Charcutería suave sin pimentón. Quesos de pasta blanda y cremosa. Carnes blancas. Verduras y legumbres. Arroces sin marisco.</p>
-----------------	--

<b>TEMPERATURA DE CONSUMO</b>	Recomendamos disfrutar entre 14 y 16 °C
-------------------------------	---

<b>ELABORACIÓN:</b>	<p>Uva en perfectas condiciones de maduración, maceración prefermentativa a 8°C durante 5 días, fermentación alcohólica a temperatura controlada, maceración total de 21 días, fermentación maloláctica en tanque de acero inoxidable con bacteria seleccionada</p> <p>Tras una cuidadosa fermentación a temperatura controlada, el vino es envejecido durante 8 – 10 en barrica de roble, 80% francés y 20% americano y posteriormente otros 12 meses en botella.</p>
<b>ANALITICA:</b>	<p>Alcohol: 13,5° - 14,3° pH: 3,45 – 3.70 Azúcares Red. : 2 – 4 gr/l Acidez total: 4,5 – 6 gr/l Sulfuroso total: máximo 120 mg/l</p>
<b>MATERIAS AUXILIARES:</b>	<p>Botella: Bordelesa Júpiter 75 negra serigrafiada Corcho: 49x24 mm Calidad Extra Cápsula: complejo oro Caja: 6 botellas con separador Etiqueta y contraetiqueta: -</p>