



## BLANEO SYRAH

Dos laderas entre los 360 y los 380 metros de altitud con dos variedades de suelo donde los viñedos tienen una media de 20 años, entre la textura arcillo limosa de la parte inferior y la arcillo caliza de la zona alta, envueltas en un clima continental con influencia atlántica proporcionan a la variedad Syrah un medio idóneo.

Un monovarietal singular, del que solo se han elaborado 3.000 botellas.

### VARIEDAD

100% syrah

### ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 12 kg. Selección de grano en meses de recepción. Fermentación alcohólica y maceración en acero inoxidable en un cuidadoso proceso de extracción de los elementos más nobles del fruto durante 20 días. La fermentación maloláctica tiene lugar en barricas de roble francés. El vino es trasegado y criado durante 10 meses más en barricas bordelesas de roble francés y americano de grano fino.

### NOTA DE CATA

VISTA: Color rojo cereza brillante e intenso, de capa alta.

NARIZ: Aromas de frutas rojas frescas, balsámicos y tabacos perfectos sincronizados con el carácter varietal.

BOCA: Sensación amplia, plena y golosa en boca. Final sedoso de frutas.

Un vino que expresa la adaptación de esta variedad a nuestra tierra y nuestro clima. Elaborando con mimo para definir la fuerza varietal y el carácter de nuestra finca.

**Origen:** D. O. Navarra

**Grado Alcohólico:** 14 % vol

**Temperatura de Servicio:** 16° C

**Guarda Potencial:** 10 años