



## BLANEO SYRAH

Dos laderas entre los 360 y los 380 metros de altitud con dos variedades de suelo 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. Los viñedos son cultivados en agricultura ecológica y su producción no supera los 4.000 Kg/Ha.

### VARIEDAD

100% syrah.

### ELABORACIÓN

La vendimia se realiza utilizando las zonas clasificadas de máxima calidad y de manera manual en cajas de 12 kg. Selección de grano en mesas de recepción y encubado de la vendimia limpia. Fermentación alcohólica y maceración en acero inoxidable en un cuidadoso proceso de extracción de los elementos más nobles del fruto durante 18 días. La fermentación maloláctica tiene lugar en barricas de roble francés. El vino es trasegado y criado durante 12 meses más en barricas bordelesas de roble francés y americano de grano fino. Su estabilización es natural.

### 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.

Blaneo Syrah es un vino que expresa la adaptación de esta variedad a nuestra tierra y nuestro clima. Está elaborando con mimo para definir la fuerza varietal y el carácter de nuestra finca ubicada en Olite-Navarra.

**Origen:** D.O. Navarra.

**Tipo de vino:** Tinto con crianza de 12 meses en bodega.

**Grado Alcohólico:** 15,5 % vol. Aprox.

**Temperatura de Servicio:** 16° C.

**Guarda Potencial:** 5 años.