



BODEGAS Y VIÑEDOS

Casa del Valle

HACIENDA CASA DEL VALLE

SYRAH

DO Vinos de la Tierra de Castilla

*Monovarietal exclusivo procedente de una
esmerada selección de uvas*

COMPOSICIÓN VARIETAL

Syrah 100%

ELABORACIÓN

Vendimia nocturna con el fin de obtener la máxima calidad evitando las altas temperaturas diurnas. La fermentación se llevó a cabo a temperatura controlada de 23-25 °C con maceración de 15 días. Crianza durante 6-8 meses en barricas de roble francés y americano.

NOTA DE CATA

Color rojo picota oscuro. En nariz, expresa aromas de fruta madura confitada junto con toques tostados (cacao) y de especias. En boca es goloso, con estructura y taninos de gran relieve, fruta madura y retronasal torrefactado.



Avenida Mendavia, 30 · 26009 Logroño · La Rioja (España) · T.: (+34) 941 235 299 · info@bodegasolarra.es

www.grupobodegasolarra.com