



Pago de Cirsus

VENDIMIA SELECCIONADA



2014

Vino tinto seco.

Denominación: Vino de Pago Finca Bolandín

Variedades: Tempranillo- Merlot- Syrah.

Época de vendimia: Tempranillo primera o segunda semana de octubre. Merlot primera semana de septiembre. Syrah primera semana de octubre.

Cosecha: Mecánica.

Elaboración y crianza: Maceración pre-fermentativa en frío a 5° C. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable. La crianza es durante 12 meses en barrica de roble francés.

Grado alcohólico : 14,5 % vol.

Periodo óptimo de consumo: Entre el segundo y el sexto año.

Temperatura de servicio : 14- 15 °C.

Notas de cata

Apariencia: Color rojo cereza con ligeros reflejos rubí.

Nariz: Abundancia de frutos rojos, ciruela, baya negra madura típica del Tempranillo mezclado con aromas de cacao. La madera está totalmente integrada

Boca: Afrutado y largo, fresca y concentración, taninos de terciopelo.

Maridaje: Para ser emparejado con platos principales de cocina Mediterránea y cocina étnica, chuletas de cerdo a la parrilla y filetes de atún a la parrilla.

Awards:



VINO DE PAGO

Añada referencial