



*Pago de Cirsus*

## SELECCIÓN DE FAMILIA

### Vino tinto seco.

DO Navarra.

Variedades de uva **Tempranillo- Syrah**

**Época de vendimia:** entre última semana de septiembre y primera semana de octubre.

**Cosecha:** Manual en cajas de 15 kg por parcelas y variedades.

**Elaboración y crianza:** Se introduce la uva en cámara frigorífica durante 24 horas a 5°C. Selección manual en mesa y pre-maceración en frío a 5° C en pequeñas tinajas de roble francés donde se produce la fermentación. Segunda fermentación en barricas nuevas de roble francés

**Crianza** mínima de 14 meses en barricas de roble francés.

**Grado alcohólico :** 14 % vol.

**Temperatura de servicio:** 16 – 17 °C.

### Notas de Cata

**Aspecto:** Color rojo cereza intenso con tonos violáceos.

**Nariz:** La combinación de Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon componen una coupage equilibrado marcada por fragancia de hoja de tabaco e intensas notas de fruta roja y especias.

**Boca:** En boca es firme estructurado y complejo, con taninos sedosos de riqueza aromática notable, la progresión concluye en un final largo y firme.

**Maridaje:** Platos principales a base de setas y estofados, filete de ternera a la pimienta negra, jabalí al horno, cochinillo relleno, tallarines con salsa de carne, Solomillo de ternera al vino, cordero al horno con patatas y quesos grasos y maduros.



Referencial picture



2014