



VITIS
TERRARUM

VITIS TERRARUM
SYRAH



VITIS TERRARUM

SYRAH

INFORMACIÓN TÉCNICA

NOMBRE DE LAS BODEGAS: VITIS TERRARUM, S.L.

NOMBRE DEL VINO: VITIS TERRARUM - Syrah

VARIEDAD DE UVA: Syrah (100%).

VIÑEDOS: Viña de finca propia, situada a 650 m sobre el nivel del mar, en el margen izquierdo del río Záncara

CLASE DE SUELO: Franco-arcillo-arenoso.

CULTIVO: Biodinámico (sin riego y abonos químicos ni pesticidas y herbicidas).

ELABORACIÓN: Fermentación alcohólica y maceración, entre 12 y 16 días. Fermentación maloláctica, de 5 a 7 días.

CRIANZA: Tras una cuidada crianza de 18 meses en barricas nuevas -de 225 litros de capacidad- de roble francés del bosque Allier, se ha embotellado, sin ningún tratamiento, para envejecer durante un año más en botella.

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 14% vol.

FILTRACIÓN Y ESTABILIZACIÓN: No se realiza.

DATOS GENERALES

TIPO DE VINO: Tinto de crianza, de alta expresión.

ORIGEN: Vino de la Tierra de Castilla.

ENÓLOGO: Ricardo Graña.

PRODUCCIÓN: Limitada a 5.000 botellas/año de 75 cl.

CATA Y GASTRONOMÍA

NOTA DE CATA: Picota intenso con ribete púrpura muy atractivo.

Acusadas notas de frutas silvestres (arándanos, cassis, fresa, granada,...), minerales, balsámicos y especiados. En boca se presenta, fresco, goloso y muy bien equilibrado, repitiéndose las notas frutales, sensaciones de grosella, pimienta blanca, tostados y taninos equilibrados... Final muy agradable con una retronasal muy afrutada y especiada.

MARIDAJE: Combina bien con platos muy diversos, desde carnes rojas plancha, aves, pasta con carne o setas, arroces, foies, pates y embutidos, pescados a la plancha o al horno.

SERVICIO: Decantar y servir entre 18º y 20º C.

DATOS DE CONTACTO

Dirección Comercial y Postal
C/Ronda de Segovia, 35 – 28005 Madrid – ESPAÑA
E-mail: info@vitisterrarum.es
Web: www.vitisterrarum.es



**VITIS
TERRARUM**

DIRECCIÓN BODEGA Y VIÑEDOS

Km 15,500 de la carretera del Záncara
Arenales de San Gregorio
CIUDAD REAL
ESPAÑA