



VITIS
TERRARUM



VITIS TERRARUM
SYRAH ROSÉ

VITIS TERRARUM

SYRAH ROSÉ

INFORMACIÓN TÉCNICA

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

NOMBRE DEL VINO: VITIS TERRARUM - SYRAH ROSÉ

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 Zancara

CLASE DE SUELO: Franco-arcillo-arenoso.

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

ELABORACIÓN: Vendimia manual. Tras una ligera maceración, el mosto se fermenta a una temperatura controlada en torno a 16-18°C durante 12-15 días. De esta forma nos permite mantener al máximo la frescura, complejidad e intensidad aromática de las uvas de las que procede. Una vez finalizada la fermentación, permanece durante 4 semanas con sus finas lías en suspensión, lo que nos potenciará la suavidad y longitud en la boca.

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 12,5% vol.

DATOS GENERALES

TIPO DE VINO: Rosado de lagrima.

ORIGEN: Vino de la Tierra de Castilla.

ENÓLOGO: Ricardo Graña.

PRODUCCIÓN: Limitada a 1.000 botellas/año de 75 cl.

CATA Y GASTRONOMÍA

NOTA DE CATA: Vino de color rosa/asalmonado.

En nariz se presenta con una intensidad alta y compleja. Destacando un olor afrutado a mora roja, frambuesa y ligeros toques a fresa y cereza con aromas florales a pétalos de rosa.

En boca es muy equilibrado, con una agradable acidez con notas de dulzor. El vino se desarrolla perfectamente con un final refrescante, largo y afrutado. Un rosado fresco, con buena estructura y con sorprendente complejidad.

MARIDAJE: Ideal para acompañar Pasta, arroces, pescados, carnes blancas y variedades de quesos.

SERVICIO: Servir entre 8 y 10º 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 Zancara
Arenales de San Gregorio
CIUDAD REAL
ESPAÑA