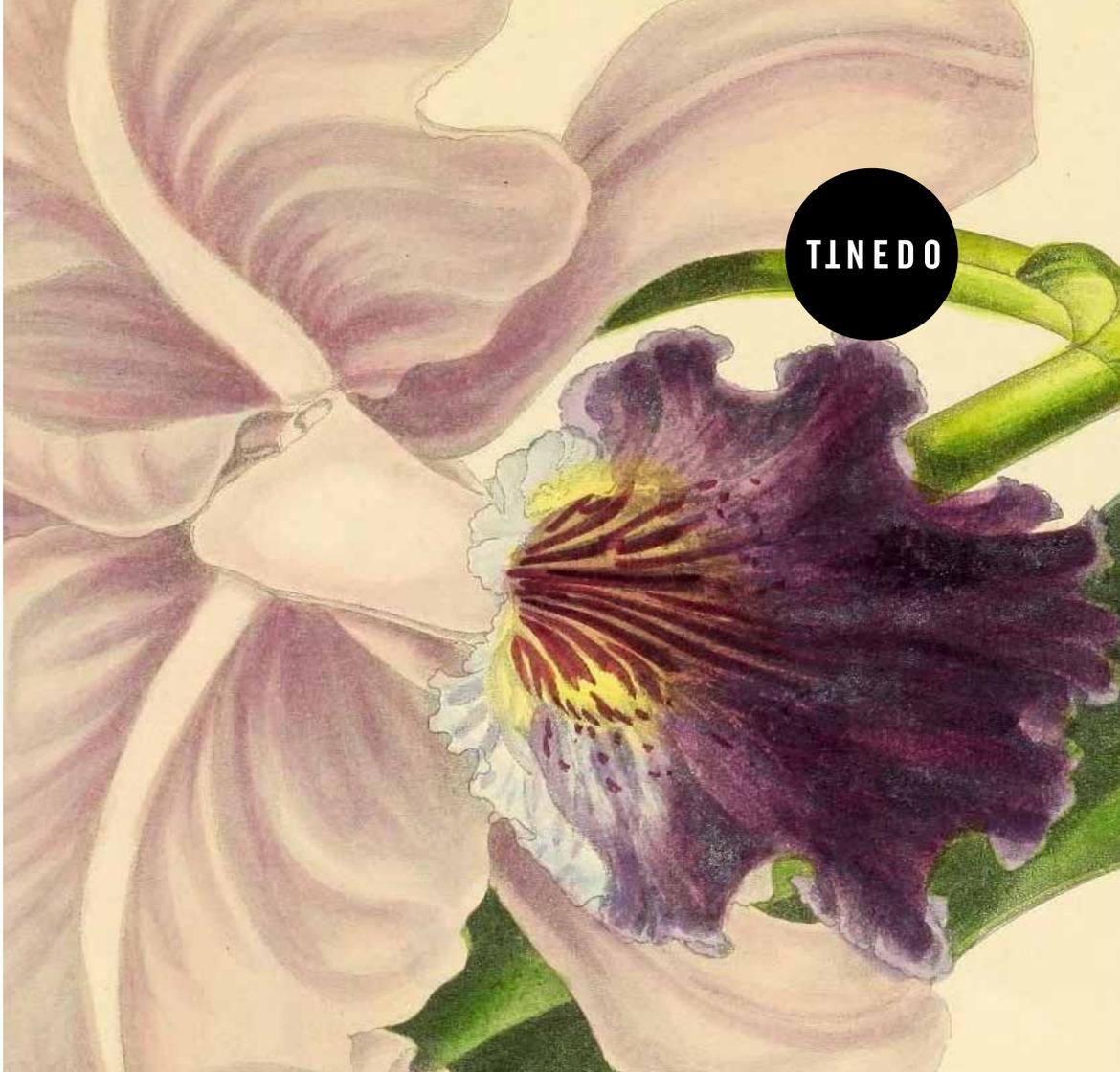


TINEDO BODEGA Y VIÑEDO
WINERY AND VINEYARD

Crta. CM 3102, Km. 30
13630, Socuéllamos
Ciudad Real, Spain
GPS: 39°20'56.5"N 2°47'19.4"W

TINEDO.COM
info@tinedo.com
Tel: +34 926 118 999



SYRAH 2018 SELECCIÓN PARCELA

Nuestros vinos de parcela buscan una expresión aún más intensa y auténtica del terruño a través de variedades que se benefician de las características singulares de algunas pequeñas parcelas de la finca.

Este syrah procede de la parcela S-15, 2,31 hectáreas de las que, tras una cuidada selección en campo de las mejores plantas, se han elaborado 5.000 botellas.

Las margas arcillosas y yesos de esta parcela imprimen gran personalidad al syrah, que madura con unas pieles más gruesas, aportando al vino una estructura especial, mucho más terrosa, que traslada a la botella la elegancia y finura del terruño.

La elaboración y crianza bien integradas favorecen la expresión de estas cualidades, ensalzando la variedad en un vino elegante, de carácter contemporáneo y fresco, floral, frutal y con una textura aterciopelada.

NOTA DE CATA:

Fase visual: Alegre color rojo púrpura con vivas tonalidades azuladas.

Fase olfativa: Frescas notas de flores violetas que se mezclan con el aroma cítrico del pomelo sobre un fino fondo especiado de nuez moscada o anís. Intenso, alegre y fresco.

Fase gustativa: Entrada de textura aterciopelada que explota con fruta negra (moras, grosella), notas cítricas y flores blancas y llena la boca con sedosidad.

VARIEDAD

Syrah.

VENDIMIA

Manual. El 15 de septiembre de 2018.

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Condiciones de fermentación:

Fermentación en depósito de cemento con temperatura controlada, alcanzando un máximo de 26°C.

Tiempo de fermentación:

Tras 3 días de maceración en frío, la fermentación tuvo lugar de manera

espontánea y duró 7 días, a lo largo de los cuales se hicieron remontados manuales para conseguir la extracción deseada.

Tiempo de maceración tras fermentación: 4 días.

Fermentación maloláctica:

En barricas de roble francés de segundo vino con manejo manual de sus lías.

Crianza:

12 meses en barricas usadas de roble francés.

Grado alcohólico:

14,5% Vol.



SYRAH

FINCA TINEDO

SELECCIÓN PARCELA

2018