

Legado Syrah Roble - Ficha Técnica

Marca	Legado Finca El Refugio Syrah Roble 2012
Denominación de origen	Vino de la Tierra de Castilla.
Variedad	100% Syrah
Viñedos	10 hectáreas de viñedos con una antigüedad de quince años, situados a 690 metros sobre el nivel del mar con suelos calizos y arcillosos de escasa profundidad. Nuestro clima Mediterráneo asociado a largos inviernos fríos y secos, que no permiten altos rendimientos (menos de 5 kg. por viña) nos generan vinos de una calidad excelente.
Vinificación	Legado Syrah Roble, es el producto de una cuidada selección procedente de los viñedos situados en nuestra propia Finca. Elaborado tradicional con una larga maceración en frío seguida de la fermentación alcohólica, terminada la cual, sometemos el vino a un proceso de micro-oxigenación con el fin de fijar los taninos antes de comenzar la fermentación maloláctica controlada por el método Ganimede® seguida de un envejecimiento en Roble Francés y Americano durante no menos de 12 meses.
Número de botellas producidas	50.000 uds.
Platos	Guisos, aves, carnes rojas y de caza.
Temperatura de servicio y conservación	13 – 17º C.
Vida útil del producto	7 años a partir de su embotellado.
Comentario de Cata	Rojo picota intenso de capa alta con vivo ribete morado. Tras agitar la copa se aprecia una densa lágrima ligeramente coloreada. Nariz mineral, fruta negra Madura, balsámico (hierbas aromáticas), toque floral, lácteos. En boca es fresco, tanino noble que llena la boca, uva bien Madura que se expresa en el vino con fruta en su punto. Balsámico, es carnoso, buen final con recuerdo a fruta negra, vainilla y un toque floral a violetas.
Premios	Medalla de Plata en el concurso Internacional de Vinos y Espirituosos de España, CINVE 2013. Puntuado por MW – Derek Smedley con 89 puntos. Doble Medalla de Oro en el International Wine Master – Wine & Food Festival of New Paltz (NY). 2015

ANALITICA CONVENCIONAL:

- Densidad Relativa	995
- Acidez Volatil	0,55 g/l.
- Sulfuroso Total	62mg/l.
- Acidez Total	5,00 g/l. (Tartárico)
- Azucar Residual	1,5 g/l.
- Grado Alcohólico	13, 80 % Vol.

