



# MARTÚE SYRAH 2018

D.O. PAGO CAMPO DE LA GUARDIA

Elaborado 100% con uva Syrah de nuestros viñedos Campo Martuela y El Casar de La Guardia.

Fermentación tradicional con remontados diarios. Posteriormente, 20 días de maceración en depósito con los hollejos. El vino fermenta y permanece durante 15 meses en barricas de roble francés (80%) y americano (20%).

Color rojo cereza con capa media-alta. Aroma de buena intensidad, donde dominan los recuerdos de fruta roja como ciruela y mora roja. Al abrirse, llegan notas de crianza, tabaco y madera limpia. Lo mejor llega en la boca. Entrada fresca y suave, se va abriendo llenando todo de sabor. Vuelven las notas frutales. Un tanino maduro arma todo el vino sin molestar. Un gran vino rico y placentero.

#### **Producción limitada**

De la añada 2018 se han embotellado 18.336 botellas de Burdeos. Para mantener al máximo todas sus cualidades, este vino no ha sido sometido a severos tratamientos de estabilización y filtración, por lo que con el tiempo puede aparecer un pequeño sedimento natural.

#### **Conservación**

Se recomienda almacenar con el frasco acostado, en un lugar oscuro, sin vibraciones y a una temperatura estable entre 15-20°C.

#### **Maridaje y consumo**

Recomendado para acompañar carnes rojas, comidas picantes, pastas con salsas rojas.

Se recomienda servirlo entre 15-17°C.

Para apreciar todas sus cualidades, se recomienda decantar 20 minutos antes de su consumo.

