

NAVISA



VALPINA

Medalla de Oro | XII Edición del Concurso Vino Varietal Verema | Añada 2023.



VARIEDAD DE UVA

100% Syrah.



TERRUÑO

Este vino ha sido elaborado con uvas de la variedad Syrah, de cepas de la finca Morales, en el término municipal de Cabra, en plena Sierra de Montilla y próxima a las Sierras Subbéticas, cultivadas a 460 metros de altitud en suelos calcáreos.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

A primeros de septiembre, cuando se llega al punto óptimo de maduración fenólica y tecnológica, los racimos son vendimiados y encubados en depósitos de acero inoxidable, donde después de varios días macerando en frío, fermentarán a una temperatura máxima de 26 °C. Tras la fermentación maloláctica se procede a un proceso de crianza de 6 meses en barricas de roble francés y 6 meses de reposo en botelleros.



NOTAS DE CATA

De color rojo cereza intenso con ligeros ribetes cardenalicios. Predominio de fruta madura, grosella, frambuesa y notas balsámicas. Aromas a tostados, especias y recuerdos a vainilla. Carácter varietal. Paso de boca potente, amplio y redondo. Singular, sabroso y equilibrado.



MARIDAJE

Embutidos, carnes rojas, caza mayor, asados, quesos curados y pescados azules. Temperatura de servicio 16-18 °C.



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.



TABLA NUTRICIONAL Y
LISTADO DE INGREDIENTES

