NOTA DE TAST – BARONIA TALAMANCA SYRAH 2022

NOM

Baronia Talamanca Syrah

ANYADA

2022

GRADUACIÓ

14%

VARIETAT/S

Syrah

TIPUS DE CAIXA

Caixa de 6 ampolles

ELABORACIÓ

Els raïm que utilitzem per a la producció d'aquest vi prové d'unes vinyes ecològiques i collit tot a mà. Realitzem un triatge del raïm de millor qualitat tan a la mateixa vinya com a la seva entrada al celler. Previ repòs del raïm en fred de com a molt 12 hores abans de la seva entrada a la sala de vinificació. Vinificació amb maceració pel·licular durant aproximadament 15 dies i a temperatura controlada al voltant dels 24 graus. Seguidament fem la fermentació malolàctica directament a la bota de roure francès de 300L on ja també el deixem reposar durant 14 mesos.

DESCRIPCIÓ

Vi de capa alta amb tonalitats rogenques i violacies, si haguéssim de descriure a un extraterrestre el color del vi seria el del SYRAH. Aromes clàssics de criança que ens transporten als especiats del roure francès amb algun toc avainillat. Malgrat la criança amb el pas del temps es pot començar a entreveure els aromes típics de la varietat com són els balsàmics. Ens passeja tot solemnement per tota la nostra llengua fins dalt el paladar deixant un post gust intens i marcat.