



Martúe Syrah



FICHA TÉCNICA

 PAGO MARTÚE GUARDIA

 D.O. CAMPO DE LA GUARDIA

 TINTO

 SYRAH

 FERMENTACIÓN DURANTE 15 MESES EN BARRRICAS DE ROBLE FRANCES (80%) Y AMERICANO (20%)

NOTA DE CATA

-VISUAL: Color rojo picota intenso

-AROMA: Especiado, con recuerdos de mantecado, hierbas aromáticas (cantueso) y bollería. Al airearse van saliendo los frutillos negros bien conjuntados con guinda en licor y notas de cedro

-SABOR: En boca se presenta goloso, carnoso, frutal, fresco, complejo. Inmenso post gusto, donde se resumen todos los sabores de la cata