



VALLEGARCÍA

FICHA DE CATA

VALLEGARCÍA SYRAH 2012

NOTA DE CATA

Color rojo intenso.  
Aromas de fruta roja entrelazados con notas de café y regaliz procedentes de la crianza en barrica. Persistente en boca con taninos amables y retrogusto a fruta y especias.

ELABORACIÓN

Maceración pre-fermentativa a temperatura controlada durante 72 horas a 10°C.  
Fermentación y maceración durante 21 días con frecuentes remontados con aireación.

VIÑEDO

7 hectáreas, clon 174, porta-injerto 3309C, sistema de conducción en espal-dera cordón bilateral en Smart-Dyson

MARIDAJE

Arroz, carnes rojas, postres y especialmente chocolate negro



VARIETADES DE UVA

100% Syrah

CRianza

12 meses en barrica de roble francés nueva.  
12 meses en botella

DENOMINACIÓN

Vino de la Tierra de Castilla, Montes de Toledo.

TIEMPO DE ENCUBADO

27- 28 días

RENDIMIENTO

8.000 Kg/ha

FECHA DE ENTRADA EN BARRICA / DE EMBOTELLADO

3 de diciembre 2012  
12 junio de 2014

PRODUCCIÓN

21.693 botellas de 0,75L  
525 botellas de 1,5L  
56 botellas de 3,0L

PACKAGING

cajas/6 bot

GRADO / AZUCARES RESIDUALES

15%  
2g /l

PAGO DE VALLEGARCÍA S.A. - VALLEGARCÍA.COM

MAIN OFFICE Paseo de la Castellana 102, 28046 - Madrid, Spain TEL: +34 915 627 257 FAX: +34 915 631 777 MAIL: info@vallegarcia.com  
COMMERCIAL OFFICE Calle Claudio Coello 35, 28001 - Madrid, Spain TEL: +34 917 814 765 FAX: +34 915 782 744 MAIL: comercial@vallegarcia.com  
WINERY Finca Vallegarcía, s/n., Retuerta del Bullaque, 13194 - CR, Spain TEL: +34 925 421 407 FAX: +34 925 421 822 MAIL: info@vallegarcia.com



VALLEGARCÍA

FICHA TÉCNICA

VALLEGARCÍA SYRAH 2010

NOTA DE CATA

Rojo picota intenso, brillante y capa alta. En nariz es intenso y profundo dominando de inicio fruta madura a frutos rojos sobre un fondo espaciado, y a medida que el vino se oxigena dominan los aromas especiados. regaliz de palo.

ELABORACIÓN

Maceración pre-fermentativa a temperatura controlada durante 72 horas a 10°C. – Fermentación y maceración durante 21 días con frecuentes remontados con aireación.

VIÑEDO

7 hectáreas, clon 174, porta-injerto 3309C, sistema de conducción en espaldera cordón bilateral en Smart-Dyson.

MARIDAJE

Arroz, carnes rojas, postres y especialmente chocolate negro.



VARIETADES DE UVA

100% Syrah

CRIANZA

9 meses en barrica de roble francés nueva  
12 meses en botella

DENOMINACIÓN

Vino de la Tierra de Castilla,  
Montes de Toledo

TIEMPO DE ENCUBADO

27– 28 días

RENDIMIENTO

8.000 Kg/ha

FECHA DE ENTRADA EN  
BARRICA / DE EMBOTELLADO

22 de Septiembre de 2010  
23 de Marzo de 2011  
14 de Mayo de 2012

PRODUCCIÓN

26.702 botellas de 0,75L  
525 botellas de 1,5L  
119 botellas de 3,0L

PACKAGING

Cajas/6 bot.

GRADO / AZUCARES RESIDUALES

15%  
2,1 g/l  
4,9 g/l en tartárico

PAGO DE VALLEGARCÍA S.A. – VALLEGARCÍA.COM

MAIN OFFICE Paseo de la Castellana 102, 28046 - Madrid, Spain TEL: +34 915 627 257 FAX: +34 915 631 777 MAIL: info@vallegarcia.com  
COMMERCIAL OFFICE Calle Claudio Coello 35, 28001 - Madrid, Spain TEL: +34 917 814 765 FAX: +34 915 782 744 MAIL: comercial@vallegarcia.com  
WINERY Finca Vallegarcía, s/n., Retuerta del Bullaque, 13194 - CR, Spain TEL: +34 925 421 407 FAX: +34 925 421 822 MAIL: info@vallegarcia.com



## FICHA TÉCNICA

### Vallegarcía Syrah 08

**Viñedo:** 7 hectáreas, clon 174, porta-injerto 3309C, sistema de conducción en espaldera cordón bilateral en Smart-Dyson

**Fecha de vendimia:** 3 y 4 de Octubre de 2008

**Rendimiento:** 11.845,85 Kg/ha

**Tiempo de encubado:** 27 - 28 días

**Grado:** 15%

**Azucares residuales:** 2 g/l

**Fecha de entrada en barrica:** Marzo de 2008

**Fecha de embotellado:** Junio de 2010

**Variedades de uva:** 100% Syrah

**Crianza:** 12 meses en barrica de roble francés  
12 meses en botella

#### Elaboración:

- maceración pre fermentativa a temperatura controlada durante 72 horas
- fermentación y maceración durante 21 días con frecuentes remontados.

**Nota de cata:** Color picota bien cubierto y aromas a frutos rojos entrelazados con toffees procedentes de la crianza en barrica y lácteos. En la boca es fresco con una sabrosa estructura y con taninos amables que producen un paso agradable. Es largo y persistente.

**Producción:** 35.000 botellas de 0,75L  
524 botellas de 1,5L  
87 botellas de 3L

**Denominación:** Vino de la Tierra de Castilla

#### Packaging

Caja de 6 botellas

Palets de 77 cajas, 11 cajas por piso.

**Precio en tienda:** 19 – 21 euros



## FICHA TÉCNICA

### Vallegarcía Syrah 09

**Viñedo:** 7 hectáreas, clon 174, porta-injerto 3309C, sistema de conducción en espaldera cordón bilateral en Smart-Dyson

**Fecha de vendimia:** 3 de Septiembre de 2009

**Rendimiento:** 11.845,85 Kg/ha

**Tiempo de encubado:** 27 - 28 días

**Grado:** 15%

**Azúcares residuales:** 2,1 g/l

**Fecha de entrada en bodega:** Marzo de 2010

**Fecha de embotellado:** Junio de 2011

**Variedades de uva:** 100% Syrah

**Crianza:** 9 meses en bodega de roble francés  
12 meses en botella

#### Elaboración:

- maceración pre fermentativa a temperatura controlada durante 72 horas
- fermentación y maceración durante 21 días con frecuentes remontados.

**Nota de cata:** Color picota bien cubierto y aromas a frutos rojos entrelazados con toffes procedentes de la crianza en bodega y lácteos. En la boca es fresco con una sabrosa estructura y con taninos amables que producen un paso agradable. Es largo y persistente.

**Producción:** 25.000 botellas de 0,75L  
1.574 botellas de 1,5L  
120 botellas de 3L

**Denominación:** Vino de la Tierra de Castilla

**Dirección de la bodega:** PAGO DE VALLEGARCÍA, S.A.

Finca Vallegarcía s/n, 13194 Retuerta del Bullaque, Ciudad Real  
TELF: +34 925 421 407, FAX: +34 925 421 822  
EMAIL: [info@vallegarcia.com](mailto:info@vallegarcia.com)



## FICHA TÉCNICA

### Vallegarcía Syrah 07

**Viñedo:** 7 hectáreas, clon 174, porta-injerto 3309C, sistema de conducción en espaldera cordón bilateral en Smart-Dyson

**Fecha de vendimia:** 13 y 17 de Octubre de 2007

**Rendimiento:** 11.845,85 Kg/ha

**Tiempo de encubado:** 27 - 28 días

**Grado:** 15%

**Azúcares residuales:** 1,1 g/l

**Fecha de entrada en bodega:** abril de 2008

**Fecha de embotellado:** 16 de junio de 2009

**Variedades de uva:** 100% Syrah

**Crianza:** 10 meses en bodega de roble francés  
7 meses en botella

#### Elaboración:

- maceración pre fermentativa a temperatura controlada durante 72 horas
- fermentación y maceración durante 21 días con frecuentes remontados.

**Nota de cata:** Color picota bien cubierto y aromas a frutos rojos entrelazados con toffes procedentes de la crianza en bodega y lácteos. En la boca es fresco con una sabrosa estructura y con taninos amables que producen un paso agradable. Es largo y persistente.

**Producción:** 45.000 botellas de 0,75L  
524 botellas de 1,5L  
68 botellas de 3L

**Denominación:** Vino de la Tierra de Castilla

**Dirección de la bodega:** PAGO DE VALLEGARCÍA, S.A.

Finca Vallegarcía s/n, 13194 Retuerta del Bullaque, Ciudad Real

TELF: +34 925 421 407, FAX: +34 925 421 822

EMAIL: [info@vallegarcia.com](mailto:info@vallegarcia.com)

**Precio en tienda:** 19 – 21 euros



## FICHA TÉCNICA

### Vallegarcía Syrah 05

**Viñedo:** 7 hectáreas, clon 174, porta-injerto 3309C, sistema de conducción en espaldera cordón bilateral en Smart-Dyson

**Fecha de vendimia:** 20 – 25 de Septiembre de 2005

**Rendimiento:** 8.426,85 Kg/ha

**Tiempo de encubado:** 21 días

**Grado:** 15%

**Azúcares residuales:** 1,5 g/l

**Fecha de entrada en barrica:** mayo de 2006

**Fecha de embotellado:** 12 de junio de 2007 y 5 de julio de 2007

**Variedades de uva:** 100% Syrah

**Crianza:** 12 meses en barrica de roble francés  
9 meses en botella

#### Elaboración:

- maceración pre fermentativa a temperatura controlada durante 72 horas
- fermentación y maceración durante 21 días con frecuentes remontados.

**Nota de cata:** Color picota bien cubierto y aromas a frutos rojos entrelazados con toffes procedentes de la crianza en barrica. En la boca es fresco con una sabrosa estructura y con taninos amables que producen un paso agradable. Es largo y persistente.

**Producción:** 45.000 botellas de 0,75L  
1849 botellas de 1,5L  
248 botellas de 3L

**Denominación:** Vino de la Tierra de Castilla

**Dirección de la bodega:** PAGO DE VALLEGARCÍA, S.A.

Finca Vallegarcía s/n, 13194 Retuerta del Bullaque, Ciudad Real

TELF: +34 925 421 407, FAX: +34 925 421 822

EMAIL: [info@vallegarcia.com](mailto:info@vallegarcia.com)

**Precio en tienda:** 19 – 21 euros



## FICHA TÉCNICA

### Vallegarcía Syrah 06

**Viñedo:** 7 hectáreas, clon 174, porta-injerto 3309C, sistema de conducción en espaldera cordón bilateral en Smart-Dyson

**Fecha de vendimia:** 19 y 20 – 27 al 29 de Septiembre de 2006

**Rendimiento:** 11.845,85 Kg/ha

**Tiempo de encubado:** 27 - 28 días

**Grado:** 14%

**Azucares residuales:** 1,2 g/l

**Fecha de entrada en barrica:** abril de 2007

**Fecha de embotellado:** 29 de abril de 2008 y 8 de mayo de 2008

**Variedades de uva:** 100% Syrah

**Crianza:** 10 meses en barrica de roble francés  
7 meses en botella

#### Elaboración:

- maceración pre fermentativa a temperatura controlada durante 72 horas
- fermentación y maceración durante 21 días con frecuentes remontados.

**Nota de cata:** Color picota bien cubierto y aromas a frutos rojos entrelazados con toffes procedentes de la crianza en barrica. En la boca es fresco con una sabrosa estructura y con taninos amables que producen un paso agradable. Es largo y persistente.

**Producción:** 45.000 botellas de 0,75L  
524 botellas de 1,5L  
68 botellas de 3L

**Denominación:** Vino de la Tierra de Castilla

**Dirección de la bodega:** PAGO DE VALLEGARCÍA, S.A.

Finca Vallegarcía s/n, 13194 Retuerta del Bullaque, Ciudad Real

TELF: +34 925 421 407, FAX: +34 925 421 822

EMAIL: [info@vallegarcia.com](mailto:info@vallegarcia.com)

**Precio en tienda:** 19 – 21 euros