



VALLEGARCÍA

FICHA TÉCNICA

VALLEGARCIA SYRAH 2020

NOTA DE CATA

Rojo rubí brillante, nariz exuberante y profunda, fruta roja fresca y en plenitud con toques balsámico sobre un fondo mineral. Muy varietal, amplio, tanino elegante y largo en boca.

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, portainjerto 3309C, sistema de conducción en espaldera, cordón bilateral en Smart-Dyson.

MARIDAJE

Un vino potente para los grandes bebedores de tinto, acompaña pastas o arroces melosos, tostados, o con toques ahumado. Carnes no grasas: carne roja, caza, asados de aves y en finales de postres de chocolate, canela.

VARIETADES DE UVA

100 % Syrah

CRIANZA

12 meses en barrica nueva de roble francés.

DENOMINACIÓN

Vallegarcía DOP

TIEMPO DE ENCUBADO

27-28 días.

RENDIMIENTO

8.000 kg/ha.

FECHA DE ENTRADA EN BARRICA / DE EMBOTELLADO

Barrica: 14 diciembre 2020
Embotellado: 8 marzo 2022

PRODUCCIÓN

10.956 botellas de 0.75l.

PACKAGING

Cajas de 6 botellas

GRADO / AZÚCARES RESIDUALES

15,5 %
1,2 g/L

PUNTUACIONES:

Añada 2018: Robert Parker 93 puntos.

Añada 2017 : Jancis Robinson 16 / 20 (Distinguished), James Suckling 92 puntos.

Añada 2016 : Guía Peñin 92 puntos, Robert Parker 92 puntos, Wine up 92,69 puntos.

Añada 2014 : Robert Parker 92 puntos, Vivir el Vino 93 puntos, El País 91 puntos.

Añada 2013: Rober Parker 91 puntos, Wine Up : 92,38 puntos, El País 92 puntos.

Añada 2012: Robert Parker 92 puntos.

PAGO DE VALLEGARCÍA S.A. WWW.VALLEGARCIA.COM

Main office Paseo de la Castellana 102, 28046 - Madrid, Spain tel : +34 915 627 257

Winery Finca Vallegarcía, s/n., Retuerta del Bullaque, 13194 - CR, Spain tel : +34 925 421 407