



Vino de la Tierra de Castilla

CASA LA TEJA



Variedad

100% Syrah



Elaboración

Este vino es fruto de una cuidadosa selección de uvas en las parcelas con producciones más bajas y calidad superior.

Seguidamente, se procede al despalillado y sangrado del mosto yema de primera calidad.

A continuación, tiene lugar la fermentación del mosto a temperatura controlada.

De esta manera, obtenemos un vino muy aromático y expresivo.



Análisis

Alcohol (% vol): 13 ± 0.5

Ácido Acético (g/L): < 0.5

PH: 3.65

Acidez total (g/L): 5.3 ± 0.5

SO₂ libre (mg/L): 38 ± 5

SO₂ total (mg/L): < 65

Azúcares (g/L): 4 ± 1



Nota de cata



Color rojizo y violáceo brillante.



Toques de frutas negras y pimienta.



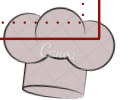
Elegante, sabroso y con buen cuerpo.



Gastronomía

Perfecto para combinarlo con carnes rojas, quesos curados y jamón serrano.

Recomendamos servirlo entre 14 y 16°C.



Información Logística

Palet	Cajas	Botellas	Peso Kg	Contenedor 20'	Contenedor 40'
Europalet	60	720	890	11 Palets	24 Palets
VMF Palet	80	960	1160	10 Palets	20 Palets