

Syrah 2023

VIÑEDO ÚNICO

Producido en propiedad
Francisco Zarco, Valle de Guadalupe
Edad de viñedo: 16 años
Altura: 400 metros smn
Suelo: Arenoso aluvial con granito
descompuesto

ENOLOGÍA

Syrah 100%
5 000 botellas producidas
Añejamiento: 12 meses en barrica americana
Terminado: Clarificado y filtrado
Levadura: CLOS

SABORES DOMINANTES



Zarzamora



Tabaco



Pimienta



Violetas



Regaliz



PROCESO:

Como consecuencia de este verano fresco, nuestro syrah 2023 regresa a un perfil parecido al de nuestro syrah 2021. Un syrah ligero, floral y sumamente aromático. de color rubí pálido claro, dominado en nariz por notas de mora azul, grosella, violetas, frambuesa, y las notas marcadas de la barrica americana como la vainilla y el coco.

De acidez media plus, este syrah de añada fresca muestra una gran elegancia en nariz y un cuerpo medio.

NOTAS DEL VIÑEDO:

La cosecha 2023 ha sido una de las mejores que hemos tenido en los últimos 10 años. Un invierno frío, largo y con muchas lluvias (480mm), seguidas de un verano más fresco que en el 2022. Esto produjo una temporada de maduración más larga donde se logró mejor maduración fenólica sin tener que sacrificar acidez. Esto también produjo vinos con menor graduación alcohólica y mayor frescura.