

# Syrah Roble

SEÑORÍO DE FUENTEÁLAMO

**TIPO DE VINO:** Syrah 100 %, criado 4 meses en barricas de roble. Denominación de Origen Jumilla.

**PRESENTACIÓN:**  
Botella troncocónica de 75 cl, se presenta en cajas de 6 botellas.

**UVA:** 100% Syrah.

**GRADUACIÓN:** 13.5% VOL.

**ELABORACIÓN:** Maceración pre fermentativa en frío a 10° C. seguida de fermentación durante 6 días a una temperatura de 25 ° en depósitos especiales horizontales y rotativos, dotados de alta tecnología de maceración selectiva. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble permaneciendo en ellas durante un mínimo de 4 meses para su redondez y crianza.

**MARIDAJE:** Ideal para degustar solo por su elegante finura y carácter varietal, también acompaña bien a comidas suaves de carnes, pastas y verduras.

**SERVICIO:** Entre 16-18° C.

**NOTAS DE CATA:** Vino varietal, expresivo, muy natural de color rojo violeta intenso. Aromas de frutas rojas, frambuesa y violeta con notas tostadas, propias de su paso por barrica. En boca suave y sabroso con taninos dulces y maduros.

**TYPE OF WINE:** 100% Syrah (or Shiraz) 4 months ageing in oak barrels.

**PRESENTATION:**  
75 cl Troncoconical bottle, in boxes containing 6 bottles.

**GRAPES:** 100% Syrah (or Shiraz).

**ALCOHOL CONTENT:** 13.5% VOL.

**WINE-MAKING PROCESS:** Cold pre-fermentation maceration at 10° C followed by fermentation for 6 days at a temperature of 25 °C in special horizontal and rotary tanks, equipped with high selective maceration technology. The malolactic fermentation is carried out in oak barrels, remaining in the barrels for a minimum of 4 months for its rounding and ageing.

**PAIRING:** Ideal for tasting solely for its elegant finesse and varietal character, it can also be served with mild meats, pasta and vegetable dishes.

**SERVING TEMPERATURE:** Between 16-18° C.

**TASTING NOTES:** Very natural, expressive, varietal wine of an intense violet red colour . Red fruit, raspberry and violet aromas with toasted nuances, typical of the time spent in the barrel. On the palate smooth and tasty, with sweet and ripe tannins.



San  
Dionisio  
B o d e g a s

