

# Señorío de Fuenteálamo

## Syrah Roble



### Tipo de vino / Type of wine

Syrah 100 %, criado 4 meses en barricas de roble. Denominación de Origen Jumilla.  
100% Syrah (or Shiraz) 4 months ageing in oak barrels. Jumilla Protected Denomination of Origin.



### Presentación / Presentation

Botella troncocónica de 75cl, se presenta en cajas de 6 botellas.  
75cl Troncoconical bottle, in boxes containing 6 bottles.



### Uva / Grape

100% Syrah (or Shiraz).



### Graduación / Graduation

14% Vol.



### Elaboración / Elaboration

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.

Cold pre-fermentation maceration at 10°C followed by fermentation for 6 days at a temperature of 2°C in special horizontal and rotary tanks, equipped with high selective maceration technology e malolactic fermentation is carried out in oak barrels, remaining in the barrels for a minimum of 4 months for its rounding and ageing.



### Maridaje / Pairing

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

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



### Servicio / Service

Entre / Between 16°-18°C.



### Nota de cata / Tasting note

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.

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.



### Información logística / Logistics

0,80 x 1,20: 21 cajas x fila / Altura máxima 5 filas / Total: 105 cajas x 6 botellas = 630 botellas / PESO TOTAL PALET: 910Kg.

0,80 x 1,20: 21 boxes x layer / Maximum height: 5 layers / Total: 105 boxes x 6 bottles = 630 bottles / TOTAL PALLET WEIGHT: 910Kg.



EMBOTELLADO POR/  
BOTTLED BY: BODEGAS SAN  
DIONISIO, SOC. COOP · 02651  
FUENTEÁLAMO · Albacete  
ESPAÑA · CLM-349/AB

Síguenos en



@sandionisio\_



@sandionisibodegas

www.bodegassandionisio.com