



Seduzione

Syrah

En el viñedo

La Syrah es una variedad de uva internacional famosa por sus notas especiadas, que Bosco del Merlo interpreta con gran elegancia. Las uvas se cosechan en su punto óptimo de maduración durante los últimos días de septiembre.

En la bodega

Las uvas se vinifican a una temperatura media de 25°C, mientras que la maceración dura aproximadamente 15 días. A continuación, el vino madura en barricas de madera de 3.º/4.º uso, lo que permite una lenta oxigenación por parte de la madera con el objetivo de madurar los taninos originales, sin extraer otros de la madera, otorgando así suavidad al vino.

Para degustar

Vino tinto intenso con reflejos granate. El perfume es envolvente, con notas de fruta roja, como mermelada de grosella negra. Agradable y fresco, con toques de regaliz. En boca, encontramos la cereza en licor.

Más

Vino amplio y redondo, de gran carácter. Envolvente y muy agradable por su armonía y amplitud.

Combinaciones

Ideal para todas las comidas, excelente con platos de carnes hervidas y al horno. Perfecto con embutidos y quesos de maduración media, e insuperable solo, después de la cena en la vinoteca, en buena compañía.

Servir a 16 °C.

13,5 % vol.

Tamaños de botella: 0,75 L-1,5 l

Azúcares: 14 g/l

