

Ficha Técnica

Le Pupille Syrah IGT Toscana 2019



Viñedos propios en Maremma plantados exclusivamente con Syrah, en suelos arcillosos con buena insolación.

Grado alcohólico 14% Vol.

Variedad de uva 100% Syrah

Vinificación y Crianza

Maceración prolongada en acero, seguida de crianza de 12 meses en barricas (50 % nuevas). Estabilización en tanques de cemento durante 6 meses, luego 12 meses de afinamiento en botella.

Notas de Cata

Color rubí intenso. En nariz, notas especiadas de pimienta negra, regaliz, cacao crudo y cuero vegetal, seguidas de matices balsámicos y herbales. En boca se muestra armonioso, con final largo que evoluciona hacia recuerdos terrosos y florales.

Maridaje

Ideal para carnes ahumadas, platos especiados, cocina mediterránea intensa o cordero asado.

Recomendación de consumo

Se recomienda servir a una temperatura de 16 - 18°C.

Puntuaciones Le Pupille Syrah IGT Toscana 2019

95 puntos (Falstaff) **93 puntos** (Vinous)

