

# ORIGEN

DE LUZÓN

## TIPO

Tinto 6 Meses crianza

## VARIETADES DE UVAS

100% Syrah, parcela El Pocico, viñedo de secano y en espaldera, con una antigüedad de 20 años y situado junto a Las Minas de la Celia, a 700 m de altitud con suelo franco-arenoso que aporta uvas de una gran intensidad aromática y concentración.

## VENDIMIA

La vendimia se realiza de forma manual en palots de 150 kgs. donde pasan a cámara frigorífica durante 48 horas a 4°C.

## VINIFICACIÓN

La uva es seleccionada en mesa escogiendo las mejores racimos, posteriormente es encubado donde realizamos la fermentación alcohólica durante 8 a 10 días no sobrepasando la temperatura de 26°C en contacto con sus hollejos.

## NOTAS DE CATA

De color rojo rubí profundo. Los aromas de mora, arándanos, pétalos de rosa y violetas se abren para descubrir las notas herbáceas, especiadas y los sutiles recuerdos de roble y cacao. En boca es fresco, concentrado y muy mineral con un fino tanino y un equilibrio perfecto.

## MARIDAJE

Ideal con carnes rojas, guisos especiados, asados tradicionales y quesos curados

## CONSERVACIÓN Y CONSUMO

La temperatura adecuada de consumo de este vino debe estar entre 14 y 16°C. En su conservación es importante que la temperatura sea constante en torno a 16°C, evitando saltos térmicos que influyen negativamente en la calidad.

Alcohol: 14% vol.



JUMILLA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN