LORCA, SYRAH

D.O. BULLAS

BODEGAS del ROSARIO

Vino elaborado con uvas de la variedad Syrah seleccionadas en su momento óptimo de madurez para ofrecer vinos que aporten los aromas y sabores propios de un vino joven pero con la suficiente estructura para soportar un ligero paso por barrica que contribuya a darles mayor complejidad y finura. Las barricas utilizadas son bordelesas de 225 litros, de roble americano y francés, de no más de tres años de antigüedad que favorezcan la transferencia de aromas y taninos elágicos de forma modulada. El periodo de maduración en barrica se prolonga por espacio de cuatro meses y, una vez embotellado, se le somete a un periodo de envejecimiento en botella el tiempo suficiente para equilibrar y armonizar de forma que obtengamos un vino que pueda expresar plenamente toda su calidad.

ASPECTO

En la copa ofrece una imagen espectacular, con un color muy intenso, rojo ciruela muy oscuro, negro en su seno, con ribetes muy violáceos..

OLFATO

Genuino por su riqueza aromática, intensamente frutal, con un juego aromático entre juventud y madurez que igual sugiere ciruelas y picotas muy maduras que arándanos o cassis junto a sensaciones o matices mentolados y frescos.

PALADAR

En boca ofrece gran expresividad, rotundo y carnoso, con buen paso facilitado por su gran frescura ácida, sin aristas, amable, con unos taninos maduros excelentes, tanto los provenientes de los hollejos como del corto paso por barrica. Con retronasal muy sugerente y variada, violetas, cedro, pino, mineral. Muy goloso, nada ardiente y con marcado carácter mediterráneo.

Añada: 2017

Varietales: 100% Syrah

Alcohol: 14.5%

Tapón: Natural

Peso por botella: 1.180 gr.

Altura: 316 mm

Logistica:

	6 bot. por caja	12 bot. por caja
Cajas por palet	125	60
Hileras por palet	5	5
Peso por caja	7’4 kg.	14’7
Peso por palet	950 (Eu) /955 (Am) kg.	905(Eu) / 910 (Am)
Dimensiones caja	31’9 x 15’7 x 23’1 cm	32 x 23’1 x 30’5 cm
EAN		8420369000473
DUN	18420369000470	28420369000477