



Sió Negro

Grandes Pagos de España

Variedades

60% Mantonegro, 25% Syrah, 10% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

Tipo de vino

Tinto Crianza 12 meses en barrica de roble francés en barrica de 225 y 500L.

Parámetros analíticos

Alcohol : 14 %

Elaboración

Vendimia manual. Selección estricta y prensado suave de los racimos a bajas presiones en prensa neumática para evitar la oxidación. Parcialmente fermentado y criado durante 5 meses con sus lías en barrica francesa.

Nota de cata

Color: Amarillo dorado. Limpio y brillante.

Nariz: Rico en matices: miel, naranja confitada, mermelada de limón, ruibarbo.

Boca: Equilibrado y aterciopelado. Cremoso. Bocado de manzana asada.