

<b>Vino</b>	<b>TORRE DE BARREDA SYRAH</b>
<b>Añada</b>	2013
<b>Bodega</b>	BODEGAS BARREDA
<b>Localización</b>	Corral de Almaguer, Toledo
<b>Denominación</b>	Vino de la Tierra de Castilla
<b>Viñedos de origen</b>	Pago de Pancierto
<b>Altitud s/ nivel del mar</b>	Pago de Pancierto (725 m)
<b>Edad viñedo</b>	17 años
<b>Variedad de uva</b>	100% SYRAH
<b>Riego</b>	Si
<b>Maceración</b>	9 días
<b>Crianza</b>	6 meses en barrica de roble americano y francés
<b>Graduación</b>	14,5%
<b>Producción</b>	18,000 botellas
<b>Formato botella</b>	0,75 l - 1,5 l
<b>Temperatura de servicio</b>	16º
<b>Fase visual</b>	Rojo picota con ribetes violáceos y matices azulados. Intensidad media - alta
<b>Fase olfativa</b>	Vino muy frutal y con una intensidad alta. Claro carácter varietal, con con notas de frutos rojos y negros frescos (frambuesa, cereza, mora) y forales (violetas). Notas balsámicas (tomillo, eucalipto) y a frutos secos.
<b>Fase gustativa</b>	Buen paso en boca, con un buen recorrido y postgusto medio-largo, posee una buena acidez que le confiere frescor. Taninos sedosos y pulidos. Fondos tostados de la barrica.
<b>Armonia</b>	Solomillos de atún rojo a la plancha con salmorejo. Cecina de ciervo con aceite de oliva y almendras

