

# Bodegas Aragonesas - Solo Syrah Tirio (2015)



## IDENTIDAD

Bodega	<b>Bodegas Aragonesas</b>
Nombre	<b>Solo Syrah Tirio</b>
Año	<b>2015</b>
Uvas	<b>Syrah</b>
Ubicación	<b>España &gt; Aragón &gt; Campo de Borja</b>
Clasificación	<b>DO</b>
Categoría	<b>Vino Tinto</b>
Alcohol	<b>14.0 %</b>
Precio	<b>5,65 €</b>

## BOTELLA

Volumen	<b>750mL</b>
Envase	<b>Moderne</b>
Cápsula	<b>Negro</b>

## CONSUMO

Apertura

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	<b>14.00 %</b>
---------	----------------

## ELABORACIÓN

Info. sobre "TIRIO", gentilicio de "Tiro", puerto del Mediterráneo donde se comercializaban los pigmentos de color violeta-púrpura obtenidos a partir de una exclusiva especie de caracol de mar, haciendo una clara referencia al atractivo e intenso color del vino.

Método tradicional fermentando a menos de 25° C, se lleva a cabo una maceración a lo largo de 8-10 días en depósitos de acero inoxidable, elaborado por el método de semi-maceración carbónica en una parte de la uva.

Una vez finalizada la fermentación alcohólica se procede al sangrado y prensado.

Finalmente, tras la fermentación maloláctica, se realiza una corta crianza en bodega de roble francés de un tercio del vino, buscando mayor complejidad.

Viticultura Uva seleccionada en viñedos de unos 20 años de edad con suelos calizos y arcillo ferrosos, con una perfecta adaptación al clima y al suelo de nuestra zona. Altitud comprendida entre 400 y 500 metros sobre el nivel del mar.

La vendimia se realiza entre la 3ª y 4ª semana de Septiembre

# Bodegas Aragonesas - Solo Syrah Tirio (2015)

## CATAS (1)

Fecha	<b>13 de abril de 2016</b>
Catador	Curso De Cata
Puntuación	90.0
Platos	Pollo asado , pollo estofado , quesos semicurados , verduras , verduras rellenas de carne.
Visual	Intenso color cereza con ribete púrpura de capa media-alta. Muy brillante y limpio en copa con formación de lágrimas coloreadas.
Olfato	Los aromas se presentan frescos y francos con una importante carga varietal. Predominio de lácteos y frutos negros, recordando la tarta de queso con arándanos. Al agitar se abren notas vegetales y sutiles toques de especias, tomillo y savia.
Boca	Tiene una agradable entrada en boca con un paso sabroso, jugoso y muy vivo. Acidez vibrante y taninos secantes. Largo y persistente con mucha carga frutal por vía retronasal acompañada de sutiles notas especiadas, balsámicas y florales.

## BOTELLAS SACADAS (1)

13/4/16	Precio de		13/4/16	Consumido		
---------	-----------	--	---------	-----------	--	--