

Bodegas Aragonesas Solo Syrah Tirio (2015)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Aragonesas
Nombre	Solo Syrah Tirio
Año	2015
Uvas	Syrah
Ubicación	España > Aragón > Campo de Borja
Clasificación	DO
Categoría	Vino Tinto
Precio	5,65 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Moderne
Color	Rojo Oscuro
Cápsula	Negro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.00 %
---------	---------

INFO. SOBRE 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 barrica de roble francés de un tercio del vino, buscando mayor complejidad.

VINEYARD

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 (2)

Fecha **11 de enero de 2017**
Catador Curso De Cata
Puntuación 88.0
Notas Especialmente agradable en fase olfativa, es una Syrah de libro. Muy buena la información de la etiqueta y una bonita botella. Buena relación calidad precio
Visual Vino color rojo picota madura, con ribetes amarotados, capa alta a muy alta
Olfato Aromas lacteos muy claros e intensos, fruta roja y negra, aromas a aceitunas y vegetales. En nariz muy bien
Boca Los aromas que se presentaban en nariz no se confirman tan claramente en boca. Los taninos están presentes y un poco verdes. La persistencia es baja y retrogusto a regaliz.

Fecha **13 de abril de 2016**
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 (2)

13/4/16	Precio de			13/4/16	Consumido		
11/1/17	Precio de	7,00 €		23/1/17	Consumido		