



VEGALFARO
VIÑEDOS & BODEGAS

PAGO DE LOS BALAGUESES

SYRAH

AÑADA 2014

Fue un año seco, por lo que las cepas en vaso y en secano sufrieron mucho, hasta tal punto que se temió por su supervivencia. El grado de azúcar era considerable, en las variedades tintas había concentración, sin duda, pero las blancas no habrían perdonado que no se hubiese estado atento para vendimiar en su momento óptimo. A pesar de las lluvias que cayeron en verano y un septiembre fresco las uvas alcanzaron una maduración fenólica correcta.

VARIETALES

Syrah (100%). Elaborado íntegramente con Syrah del paraje La Muela, en el Pago de Los Balagueses. Cepas cultivadas en espaldera con una edad de más de 30 años en suelo arcilloso-calizo a una altitud de 750 m. Un enclave de 3,5 hectáreas entre bosques de pinos, plantas aromáticas y almendros. La viticultura sigue prácticas tradicionales, con certificación ecológica y rendimientos de menos de 1.8kg por cepa. La cosecha se realizó durante la primera semana de octubre en el momento de maduración óptima de la uva.

ELABORACIÓN

Vinificación tradicional, consiguiendo extraer la tipicidad de la varietal y la expresión del terroño y su ecosistema. Despalillado y estrujado suave de las uvas con pre fermentación a baja temperatura y maloláctica en barrica.

ENVEJECIMIENTO

El vino ha tenido una permanencia de 10 meses en barrica de roble francés, 70% nuevas y 30% usadas, seguida de un mínimo de un año en botella.

NOTA DE CATA

Rojo picota bien cubierto, con destellos púrpura. Aroma intenso, expresivo, con recuerdos a frutos rojos y negros bien maduros, con matices especiados propios de la varietal, balsámico, con notas florales de violetas y suaves tostados. En boca tiene buen ataque, de cuerpo medio y buena estructura, con taninos maduros, acidez equilibrada, largo, fino y elegante.

PREMIOS Y DISTINCIONES

- 93 puntos Guía Peñín 2017
- 92 puntos Guía ABC 2016
- Gold Medal International Wine Guide Catavinum 2016

ANALÍTICA

Alc/Vol.: 14.92%
Acidez total: 5.29g/l tartárico
Azúcar residual: 3.67g/l
Sulfuroso libre: 32.70mg/l
Temperatura de servicio: 16° C

PRODUCCIÓN

- 10.000 Botellas
- 200 Magnum

