



VALLEGARCÍA

FICHA TÉCNICA

VALLEGARCÍA SYRAH 2013

NOTA DE CATA

Color rojo picota intenso.  
En nariz domina la fruta roja sobre un fondo especiado de regaliz.  
Persistente en boca, aparece nuevamente la fruta roja y notas especiadas.

ELABORACIÓN

Maceración pre-fermentativa a temperatura controlada durante 72 horas a 10°C.  
Fermentación y maceración durante 21 días con frecuentes remontados con aireación.



VIÑEDO

7 hectáreas, clon 174, portainjerto 3309C, sistema de conducción en espaldera, cordón bilateral en Smart-Dyson.

MARIDAJE

Arroz, carnes rojas, postres y especialmente chocolate negro.

VARIETADES DE UVA

100 % Syrah

CRIANZA

12 meses en bodega de roble francés nueva.  
12 meses en botella.

DENOMINACIÓN

Vino de la Tierra de Castilla.  
Montes de Toledo.

TIEMPO DE ENCUBADO

27-28 días.

RENDIMIENTO

8.000 kg/ha.

FECHA DE ENTRADA EN BARRICA / DE EMBOTELLADO

Enero de 2014  
17 de junio de 2015

PRODUCCIÓN

25.442 botellas de 0.75l  
525 botellas de 1.5l  
59 botellas de 3l

PACKAGING

cajas / 6 botellas

GRADO / AZUCARES RESIDUALES

14,5%  
1,4 g / l

PAGO DE VALLEGARCÍA S.A. - VALLEGARCÍA.COM

MAIN OFFICE Paseo de la Castellana 102, 28046 - Madrid, Spain TEL: +34 915 627 257 FAX: +34 915 631 777  
COMMERCIAL OFFICE Calle Claudio Coello 35, 28001 - Madrid, Spain TEL: +34 917 814 765 FAX: +34 915 782 744 MAIL: comercial@vallegarcia.com  
WINERY Finca Vallegarcía, s/n., Retuerta del Bullaque, 13194 - CR, Spain TEL: +34 925 421 407 FAX: +34 925 421 822