

# CLUNIA SYRAH 2009



## CLUNIA

### PREMIOS

**CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2011: PLATA**

100% Syrah



Intenso y brillante color rojo rubí



Elegante bouquet y de gran complejidad, sorprendiendo a la nariz la dualidad de intensidad y delicadeza de todos sus aromas. Notas de fruta negra, confitura de mora y ciruela roja, con la vainilla, destellos de hoja de tabaco, toffee, toques balsámicos y sorprendentes matices florales entrelazados con recuerdos de pimienta negra y cacao.



Su paso por el paladar es fiel reflejo de lo experimentado en nariz. La intensidad de la fruta, unida a los dulces taninos hacen de él un vino agradable, elegante, suave, armónico y con persistente retrogusto.



Pates y quesos, Caza menor: becada y perdiz, Parrilladas, Cochinillo, Lechal.

### VIÑEDO

Octubre 2009. Parcela de 2,89 hectáreas en Coruña del Conde, ubicada a 950m de altitud.

### ELABORACIÓN

Posee una triple selección, durante la vendimia manual, al pasar por cinta la de selección de racimos y por mesa vibratoria, eliminando todas las partes verdes. Período de fermentación alcohólica y maceración de 21 días y posteriormente realizó la fermentación maloláctica en barricas.

### CRianza

Crianza en barrica 100% nueva de roble francés durante 12 meses y 6 meses en botella.

### FECHA ÓPTIMA DE CONSUMO

2011, 2012 y 2013

### SERVICIO RECOMENDADO

18°C

