



ABADÍA DE UCLÉS SYRAH 2011

CATA

Rojo rubí, con tonos azulados. En nariz se distingue perfectamente fruta madura como cereza, frambuesa y fresa. La madera está muy bien integrada aportando notas avainilladas y lácteos. En boca es un vino amplio, equilibrado y muy glicérico, con un retrogusto muy frutoso.

VARIEDAD

Syrah. Viñas de una edad media cultivada en condiciones de secano, con una producción de 4.000 kg por hectárea.

TERRENO

Viñedos plantados a 700 m sobre el nivel del mar, en terrenos arcillosos, cuidados bajo sistemas de cultivo sostenible.

ENVEJECIMIENTO

4 meses mínimos de crianza en barrica de roble americano y francés, aunque ese tiempo puede variar en función de cada añada. Un año más mínimo de crianza en botella.

MARIDAJE

Es necesario decantar el vino. Se puede acompañar de carnes rojas, caza y asados.

TASTING NOTE:

Ruby red with blue tones, and a distinguished aroma of ripe red fruits such as cherry, raspberry and strawberry; oak is well integrated adding a taste of vanilla and dairy products. In the mouth it is a wine well balanced and glycerine with a fruity aftertaste.

VARIETY:

SYRAH vines of medium age, bushes planted in dry farming conditions and yielding under 4.000kg/ha.

SOIL:

Vineyards are planted 700m above sea level, clay-limestone soil. Grown by sustainable methods.

AGEING :

American & French oak barrels of undefined time but minimum 4 months, kept in barrels the necessary time as considered appropriate in function of each season, undergoing a weekly wine tasting and barrel condition check. The wine rests in the bottle for at least one year until it is considered to be in optimal condition.

FOOD MATCHES:

The wine needs to be decanted. A perfect accompaniment to red meats, game, and all roasted dishes.

