

FINCA LA PARED

SONSIERRA NAVARRA HILLS VINEYARDS



SYRAH



Winemaking

Vendimia mecánica nocturna en la primera decena de octubre de 2021. Uvas con gran concentración. Maceración pre-fermentativa en frío durante tres días. Fermentación alcohólica y maceración postfermentativa en depósitos de acero inoxidable de pequeño tamaño, combinando remontados y delestages. El proceso se prolonga durante aproximadamente 20 días con extracciones suaves. Prensamos suavemente y el vino realiza la fermentación malo-láctica en depósitos aún más pequeños de acero inoxidable. Cuando el vino ha perdido los turbios más gruesos, de forma natural, pasamos el vino a barricas. Elegimos barricas de roble americano que ensalzan la frescura del vino y promueven su afinamiento. La crianza se mantiene durante 12 meses en estas mismas barricas sin realizar ningún trasiego. Se embotella sin clarificar tras una ligera filtración.

Tasting note

Expresivo, fruta negra y un cierto carácter mineral. Con nervio y excelente ensamblaje.

Intenso, directo, juguetón. Equilibrio de fuerzas.

Más en: www.fincalapared.com