



LORANQUE EL GRANDE 2017 ORGANIC WINE SYRAH

Vino de la Tierra de Castilla - España







90 PUNTOS







'The best CRIANZA of Spain'
EL PAIS Wine Guide 2010'



Añada: 2017
Graduación Alc.: 14,5%.
Uvas: Syrah
Vendimia: Uva recogida a mano en pequeñas cajas.
Vinificación: En Tina de roble francés, criofermentación, con control de temperatura (Máx 28°)
Crianza: 16 meses en barrica francesa
Redondeo: 12 meses en botella

-  Color rojo granate cubierto, limpio y muy luminoso. Capa alta.
-  Intenso, muy complejo. Aromas de frutos negros y tostados. Toques minerales, torrefactos y balsámicos rodeados de finas notas especiadas. Muy elegante y persistente. Aparece con gran calidad la fruta muy bien conjuntada con la madera.
-  Untuoso, redondo y con textura sedosa. Tiene un muy buen volumen de boca, taninos firmes y maduros. Suave, con un dilatado postgusto.
-  Acompaña carnes de caza, además de cerdo y cordero. También pescados de roca y atún a la parrilla. Arroces, embutidos, quesos curados, quesos azules, setas.

Vintage: 2017
Alcohol %: 14,5%.
Grape varieties: Syrah
Picked: By hand.
Wine-making: In Tina french oak, with criofermentation at controlled temperature of 27-28°C.
Crianza: 16 months in french oak cask.
Refining: In bottles for about 12 months.

-  Garnet red covered, clean and bright. High Capa.
-  Intense, very complex. Aromas of black fruits and toasted. Touches minerals, roasted and surrounded by fine spicy balsamic notes. Very elegant and persistent. Appears with high quality fruit very well together with the wood.
-  Unctuous, round and silky texture. It has a very good volume of mouth, firm ripe tannins. Soft, with a lengthy finish.
-  Red meats, pork and lamb also. Also rock fish and grilled tuna. Rice, sausages, hard cheese, blue cheese, mushrooms.