



# FINCA LORANQUE 2017

## ORGANIC WINE SYRAH - TEMPRANILLO

*Vino de la Tierra de Castilla - España*



ES-ECO - 028-CM  
Agricultura UE  
Procede de uva ecológica 100%



Añada: 2017

Graduación Alc.: 14,5%.


Uvas: 80% Syrah - 20% Tempranillo


Vendimia: Uva recogida a mano en pequeñas cajas.


Vinificación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura (Máx 28°)


Crianza: 14 meses en barrica francesa

Redondeo: 12 meses en botella

 Hermoso y limpio vestido rojo picota con ribetes purpúreos

 Bien concentrado con poder frutal y una amplia gama de sensaciones que van desde la fruta roja dulce en compota, a los cítricos maduros, el regaliz y la mora y tostado elegante. Seductor, sorprendente y de gran expresión. Fondo de vainilla y discretos frutos secos.

 Amplio, redondo, sabroso, potente, de largo post gusto.

 Se recomienda maridar con carnes de caza, estofados, carnes rojas, embutidos, asados, legumbres... Ideal para acompañar quesos intensos y complejos

Vintage: 2017

Alcohol %: 14.5%.

Grape varieties: 80% Syrah - 20% Tempranillo


Picked: By hand.


Wine-making: In steel tanks with fermentation at controlled temperature of 27-28°C for twenty-five days.


Crianza: 14 months in french oak cask.

Refining: In bottles for about 12 months.

 Beautiful and clean cherry red dress with purple trim.

 Well concentrated with fruit power and a wide range of sensations ranging from Sweet stewed red fruit, with ripe citrus, licorice and blackberry and roasted chic. Alluring, amazing and great expression. Background of vanilla and nuts discrete.

 Large, round, tasty, potent, long aftertaste.

 We recommend pairing with game, stews, red meats, sausages, roasts, vegetables ... Ideal with cheese intense and complex.