

HISTORIA, ARTE Y VINO

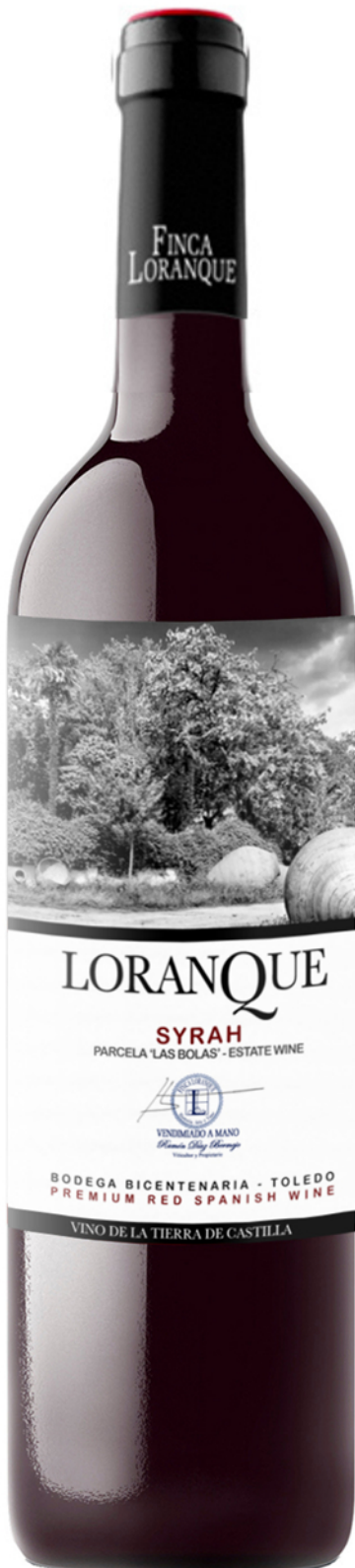


## LORANQUE 2017 ORGANIC WINE SYRAH

*Vino de la Tierra de Castilla - España*



Five Stars



Añada: 2017

Graduación Alc.: 14,5%.





Uvas: Syrah.

Vendimia: Uva recogida a mano en pequeñas cajas.

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

Crianza: 12 meses en barrica francesa y americana

Redondeo: 12 meses en botella

-  Brillante, limpio, cereza picota intenso.
-  Aromas intensos, destacan suaves notas a frutas como arándanos y moras, junto con aromas de pimienta negra. Goloso, dulces taninos, que se abren hacia notas frutales.
-  Persistente, elegante. Taninos redondos, maduros, y firmes, que llenan la boca y la dejan aterciopelada con un grato final frutal.
-  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 steel tanks with fermentation at controlled temperature of 27-28°C for twenty-five days.

Crianza: 12 months in french and american oak cask

Refining: In bottles for about 12 months.

-  Bright, clean, cherry color.
-  Intense aromas, soft notes include fruits like blueberries and blackberries, along with aromas of black pepper. Sweet, sweet tannins, which open to fruity notes.
-  Persistent, elegant. Round, ripe and firm tannins that fill the mouth and leaves velvety with a pleasant fruity finish.
-  Care for game meats, pork and lamb also. Also rock fish and grilled tuna. Rice, sausages, hard cheese, blue cheese, mushrooms.