



SYTÉ

IGP Vino de la Tierra de Castilla y León

Limpio, brillante, rojo picota con tonos violáceos que anticipan que conserva aspectos de su juventud.

En nariz es franco, intenso, ensamblando delicadamente tonos especiados y torrefactos provenientes de la madera francesa con un toque goloso de la madera americana y mermeladas de frutos rojos.

La entrada en boca es suave, sedosa, revelándose la fruta en primera instancia, con cuerpo, redondo, sin aristas y con una madera nueva perfectamente integrada. Largo y persistente, con un retronasal que recuerda de nuevo su carácter especiado.

Clean and bright, black cherry with violet tones that reveal its youth.

On the nose it is sound, intense, delicately bringing together hints of spice and dark-roast from the French wood, with a touch of richness from the American wood and red fruit jam.

In the mouth, the attack is gentle, silky, first of all unveiling the fruit, with a good body, round, smooth, showing the perfect integration of the new wood. Long and lasting, with a retronasal finish that is reminiscent of the spice.



TIPO // TYPE:

Vino tinto de autor con crianza en barricas nuevas de roble francés y americano durante 14 meses. // Red wine author aged for 14 months in new French and American oak barrels.

COMPOSICIÓN // COMPOSITION:

60% Syrah y 40% Tempranillo.

ANÁLISIS // ANALYSIS:

Grado alcohólico // Alcoholic content: 14,5% vol.

Acidez total (TH2) // Total acidity (TH2): 5 g/l.

Acidez volátil (Acético) // Volatile acidity (Acetic acid): 0.40 g/l.

Sulfuroso libre // Free sulphurous: 30 ppm.

Azúcares reductores // Residual sugars: 1.30 g/l.

PH: 3.40

CONSUMICIÓN // CONSUMPTION

Temperatura de consumo // Drinking temperature: 15° - 17° C

CONSERVACIÓN // PRESERVING

Lugar suavemente ventilado y oscuro.

Store in a dark and slightly ventilated place.

Temperatura óptima // Optimum temperature: 12° C - 14° C

Humedad óptima // Optimum humidity: 70%

