

CASTELO SYTÉ

VINO DE AUTOR. *Coupage* de las variedades Syrah y Tempranillo, elaborado sólo en añadas excepcionales y de manera muy limitada. Cuenta con 12 meses de crianza en barrica. Es un vino elegante, intenso y bien estructurado.

FICHA TÉCNICA

- I.G.P Vinos de la Tierra de Castilla y León
- Composición: Tempranillo y Syrah
- Añada: **2021**
- Grado: 14%
- Edad del viñedo: **25 años**
- Altura: 800 metros
- Parcela en Finca La Garbancera
- Cosecha: Manual y diurna seleccionando los racimos de mejor calidad.
- Suelo: Franco-arcillo-arenoso con canto rodado en su superficie, que proporciona frescura durante la noche e irradian durante el día calor hacia los racimos.



Vinificación: Se vendimia a mano en cajas de 25kg, se hace mesa de selección, maceración pre-fermentativa en frío, fermenta en depósito de acero inoxidable y después tienen una crianza en barricas de roble francés de 225 litros durante 12 meses. Crianza en botella de al menos 6 meses.

Color rojo picota muy intenso con ribetes granates. Intensidad alta con aromas a frutos rojos y negros, regaliz, tofe, chocolate, tostados y especias.