

**FICHA TÉCNICA:**

**NOC SYRAH ROSÉ 2022**

NOC Syrah Rosé es un rosado que evoca frescura y aromas a frutas rojas mezcladas con recuerdos dulces, con un largo final en boca que despierta todos los sentidos.

**NOTA DE CATA:**

- Color: brillante color rosa fresa.
- Olor: elegante e intenso aroma a frutas cítricas, con recuerdos de violetas y gominolas.
- Sabor: fresco, goloso, persistente, con un final de notas dulces.

**MARIDAJE:**

Temperatura de servicio 9-12°C.  
Ideal para combinar con aperitivos, embutidos, mariscos, pescados, pasta y arroz.

**VIÑEDO:**

- Localizado en Los Yebenes.
- Superficie de 4,8 ha.
- Suelo de gravas y arcillas.
- Altitud de 850 msnm
- Pendiente 25%

**ELABORACIÓN:**

Vendimia manual, seleccionando los mejores racimos en campo.  
Maceración pre-fermentativa en frío con posterior fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable a baja temperatura.  
Finalizada la fermentación alcohólica se realiza una crianza sobre sus lías.



**COMPOSICIÓN VARIETAL**

100% Syrah

**CRIANZA**

3 meses sobre sus lías, en depósito de acero inoxidable

**DENOMINACIÓN**

I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla

**PAÍS DE PROCEDENCIA**

España

**FECHA DE VENDIMIA**

17/08/2022

**RENDIMIENTO VIÑEDO**

7.500 kg/ha

**GRADO ALCOHÓLICO**

13,5%

**ACIDEZ TOTAL**

6,5 g/l tartárico

**FECHA DE EMBOTELLADO**

16/12/2022

**PRODUCCIÓN**

450 cajas

**PACKAGING**

6 botellas por caja

**AZUCARES RESIDUALES**

<1,5 g/l