

PAUL MAS

SYRAH

IGP Pays d'Oc

Fleuriel
DE MEXICO

www.fleuriel.com

VARIEDAD

100% Syrah.

VIÑEDO

Vides de 20 a 30 años

Tipo de suelo: Piedra caliza y tiza con grava y arcilla.

Rendimiento medio: 50 hl/ha

VINIFICACIÓN

Despalillado de la uva, fermentación a 28°C durante 5 días con remontajes diarios. Añejamiento de 3 meses en tanques de acero inoxidable.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Vista: Color rojo profundo con ribetes rojo granada.

Nariz: Esencias de casis y especias con notas florales de violeta.

Boca: Taninos suaves, notas de frutas maduras y regaliz, cuerpo medio con una buena permanencia y acidez balanceada.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Se recomienda servir entre 16°-18°C.

Se puede disfrutar con carnes rojas, asados, carne al horno, estofados, pastas, quesos fuertes y postres a base de chocolate.

