



Pago de Cirsus

SELECCIÓN DE FAMILIA

Premios recibidos



Vino tinto seco.

DO Navarra.

Variedades de uva **Tempranillo Syrah**

Época de vendimia: entre última semana de septiembre y primera semana de octubre.

Cosecha: Manual en cajas de 15 kg por parcelas y variedades.

Elaboración y crianza: Se introduce la uva en cámara frigorífica durante 24 horas a 5°C. Selección manual en mesa y pre-maceración en frío a 5°C en pequeñas tinajas de roble francés donde se produce la fermentación. Segunda fermentación en barricas nuevas de roble francés

Crianza mínima de 14 meses en barricas de roble francés.

Grado alcohólico : 14,5 % vol.

Temperatura de servicio: 16 – 17 °C.

Notas de Cata

Aspecto: Color rojo cereza intenso con tonos violáceos.

Nariz: La combinación de las variedades Tempranillo y Syrah componen una coupage equilibrado marcada por fragancia de hoja de tabaco e intensas notas de fruta roja y especias.

Boca: En boca es firme estructurado y complejo, con taninos sedosos de riqueza aromática notable, la progresión concluye en un final largo y firme.

Maridaje: Platos principales a base de setas y estofados, filete de ternera a la pimienta negra, jabalí al horno, cochinillo relleno, tallarines con salsa de carne, Solomillo de ternera al vino, cordero al horno con patatas y quesos grasos y maduros.