



Edición limitada.

### **SYC DE MITARTE**

**Viñedo singular plantado en 1903**

**Tempranillo 70%, garnacha 15%, graciano 7%,  
Mazuelo 4%, otras 3%.**

**Vendimia manual**

Procedente de nuestra parcela de Castrijo, nuestro viñedo más antiguo y emblemático. Vendimiado en la segunda semana de octubre. Maceración en frío durante 3 días. Fermentado de los hollejos en tino de roble durante 10 días y maceración posterior durante 3 días. Maloláctica con sus propias lías en barrica de 500 litros de roble francés. Permanece en las barricas de roble durante 18 meses más. Reposo durante 12 meses en nuestro botellero.

SYC. Santiago y Carmen. El vino dedicado a nuestros padres. El vino tinto más especial de la bodega.

# VIÑEDO SINGULAR