

SCIELO MX

R3 SYRAH



VISTA

Violeta intenso y profundo.

AROMA

Aroma típico a pimienta blanca, violeta, moras y aceitunas, con notas secundarias a tabaco y chocolate.

GUSTO

En boca se muestra suave, con acidez agradable y un retrogusto a fruta roja madura.

MARIDAJE

Carnes al carbón, guisados de cocción lenta, ahumados y postres con chocolate.

AÑADA

2020

VIÑEDO

Los Tajos, Parras

VARIEDAD

Syrah 100%

TIPO DE SUELO

Limo - Arcilla

AGRICULTURA

Agricultura sustentable

TEMP. DE SERVICIO

14-16° C

ALC. VOL

13.6%

VINIFICACION

Fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada.

FERMENTACIÓN

15 días

BARRICA

10 meses en roble americano



rgmx.mx