



CELEBRITIES

BY SAN VALERO

SYRAH



ÁREA DE PRODUCCIÓN / AREA OF PRODUCTION

DOP Cariñena



AÑADA / VINTAGE

2018



GRADO DE ALCOHOL / ALCOHOL CONTENT

14,5%



TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

14-16° C



VINIFICACIÓN / VINIFICATION

Selección de la uva en nuestros mejores viñedos, maceración prefermentativa en frío durante 6-8 días a 10 grados. La fermentación alcohólica se realiza a temperatura controlada entre 15 -20 días a 28 grados. Trascorrida esta procedemos a realizar la fermentación maloláctica.

Selection of grapes from our top vineyards. Cold prefermentation maceration for 6-8 days at 10°C. Alcoholic fermentation takes place at a controlled temperature of 28°C over a period of 15-20 days before proceeding with malolactic fermentation.



NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Atractivo color rojo cereza intenso bien cubierto de capa. En nariz destaca un aroma profundo de fruta fresca y buena intensidad. El encuentro en boca es carnoso y de buena estructura con un paso de boca sabroso y potente, la acidez está bien ensamblada con ricos taninos maduros. Postgusto largo y persistente.

Attractive intense cherry red. The nose displays a profound aroma and intensity of fresh fruit. In the mouth it is well-structured with plenty of body, and a smooth, powerful finish and acidity enriched with ripe tannins. Long, lingering after taste.



MARIDAJE / PAIRING

Asados, pescados azules, embutidos y carnes blancas.

Roast, blue fish, pork products, roast and white meats.

BODEGA SAN VALERO

Ctra. N330 km 450, 50400 Cariñena (Zaragoza, Spain)

T +34 976 62 04 00

bsv@sanvalero.com

www.sanvalero.com

BSV

BODEGA SAN VALERO
1942
CARIÑENA