



RUDA CARDINAL

BOTELLAS	VARIEDAD	AÑADA	ALCOHOL
9.000	100% Syrah	2012	13,50%

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Uva vendimiada a principios de septiembre de 2012 después de alcanzar un nivel de madurez equilibrado tanto en la piel como en la pulpa. Una vez despalillada se procedió a su encubado en depósitos especiales de fermentación. Para la fermentación alcohólica, se utilizaron levaduras seleccionadas. Crianza en barricas nuevas durante 12 meses. Sale al mercado después de una crianza en botellas de 6 meses.

NOTA DE CATA

A la vista presenta un intenso y cubierto color rojo picota, con ribete y reflejos morados; mientras que en nariz se conjugan notas balsámicas y a tostados de su ciclo de envejecimiento con interesantes notas a frutillas rojos y negros, en especial a moras a y a ciruelas negras. En boca es sedoso y aterciopelado e integra perfectamente las notas frutales de la Syrah con las notas a madera.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Debido a su larga estancia de crianza en barrica, se recomienda su decantación o aireado previo para que el vino pueda mostrar todo su potencial o su guarda en un lugar aséptico, a temperatura controlada y en ausencia de luz para preservar todas sus características organolépticas. Su temperatura de consumo oscila entre los 12 °C y los 14 °C.

Recomendamos acompañarlo con Carnes de caza (ciervo, jabalí, conejo); Carne de pavo; Cerdo Ibérico; Comidas especiadas(picantes); Embutidos y Quesos de cabra.