

Viña Orce Syrah

VARIEDAD: Syrah

TIPO DE VINO: Tinto joven

FECHA DE RECOLECCIÓN: Recogida de la uva de madrugada, 2ª semana de Septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: Diciembre

ELABORACIÓN: Uva procedente de viñedos propios, los procesos de fermentación se realiza a Temperatura Controlada. Descubado a los 14 días. La fermentación maloláctica se realiza en depósitos de acero inoxidable.

NOTA DE CATA: Rojo picota intenso de capa alta con ribete de tonos azulados y violáceos. Destaca una lágrima ligeramente coloreada. Vivo y brillante. En nariz predominan potentes aromas de fruta negra (moras, ciruela, etc.) con ligeros toques torrefactos y algunos matices de bosque mediterráneo. También aparecen importantes toques lácteos.

En boca muestra un gran equilibrio entre el alcohol, la acidez y el tanino. Intenso, carnoso y muy redondo. El final de boca es largo y deja un gran recuerdo.

MARIDAJE Y SERVICIO: Este vino es una excelente opción para combinar con platos de carnes rojas y de caza, carne de pavo y cerdos, comidas especiadas, fiambres y quesos como Roquefort, quesos de cabra. Temperatura de consumo idónea, Entre 12º y 14º C.

PREMIOS:

- > **XXXI Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados y Varietales con D.O. La Mancha, 2018**
Viña Orce Syrah, bronce
- > **XX Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. La Mancha (2012)**
Premio al Mejor Conjunto de Botellas
- > **XVIII Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. La Mancha (2008)**
Premio al Mejor Conjunto de Botellas
- > **Premios Gran Selección 2007, productos de Castilla – La Mancha**
Viña Orce Tinto Syrah 2007 Oro

VARIETY: Syrah

WINE TYPE: Young Red

HARVEST: 2nd week of September, taking place early in the morning

BOTTLING DATE: December

ELABORATION: Grapes from our own vineyards. Temperature – controlled fermentation. Devatting at 14 days. The malolactic fermentation takes place in stainless steel vats.

FLAVOUR: Intense cherry red, high layer, with blue tinge and violet tones. It highlights a light colored teardrop. Lively and bright. Nose with powerful black fruit aromas (blackberries, plums, etc.) and some light touches and nuances of roast Mediterranean forest. There are also important dairy touches.

It shows great balance between alcohol, acidity and tannin on the palate. Intense, full-bodied and very round. The final in the mouth is long and leaves a great remembrance.

FOOD PAIRING: This wine is a great option to accompany red meats and game, turkey and pork, spicy foods, cold cuts and cheeses such as Roquefort and goat. Ideal serving temperature between 12º and 14º C.

AWARDS:

- > **XXXI Competition for Quality wines with D.O. La Mancha, 2018**
Viña Orce Syrah, Bronze
- > **XX D.O. La Mancha Wines Competition (2012)**
Best Bottle of Wines. First Prize.
- > **XVIII D.O. La Mancha Wines Competition (2008)**
Best Bottle of Wines. First Prize.
- > **Great Selection 2007, products of Castilla – La Mancha**
Viña Orce Tinto Syrah 2007 Gold

