

Clos dels Angels

Syrah



FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN

Syrah 100%

MODO DE ELABORACIÓN

Una parte del Syrah se elabora por el método de elaboración carbónica y la otra con una corta maceración con los hollejos.

EXAMEN VISUAL

Color violeta brillante.

EXAMEN OLFATIVO

Predominan notas frutales entremezcladas con la ligera crianza en barrica.

EXAMEN GUSTATIVO

Redondo, con cuerpo, taninos suaves que recuerdan a la confitura.

CONSUMO

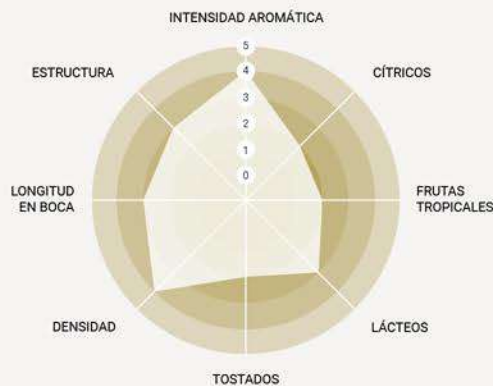
Maridaje excelente con nuestra cocina mediterránea e im mejorable con arroces y pastas.

DEGUSTACIÓN

SITUACIÓN GEOGRÁFICA



■ Syrah



INFO TÉCNICA

ALCOHOL	14.5% vol.
AZÚCAR	1 g/l
ATT (ACIDEZ)	5.1 g/l
PH	3.6
SO ₂ TOTAL	85 ppm

VINOS PREMIUM



Clos Antonia



Clos dels Angels



Don Pablo



Flor de Pinot



Manuela

estd 1894

NAVERAN

CAN PARELLADA, SANT MARTÍ SADEVESA

Carretera Vilafranca-Igualada, km 25,1 (C-15), 08775

TORRELAVIT (BARCELONA), ESPAÑA

Phone: +34 93 898 82 74 / +34 93 898 84 00 / Fax: +34 898 90 27

Website: www.naveran.com / Email: sadeve@naveran.com

@cavas.naveran