

Plana d'en Fonoll syrah 2016

Tipo, estilo y variedades:

Tinto con cuerpo, afrutado y ligeramente complejo.

93 % syrah, 7 % mazuela

Viñas y viticultura de la variedad syrah en la Agrícola Sant Josep:

Localización: términos municipales de Bot, Arnes, Batea, Caseres, Gandesa y Horta de Sant Joan

Superficie plantada: 26.7 hectáreas de syrah

Edad de las viñas: entre 6 y 24 años

Sistema de cultivo y conducción: agricultura convencional y conducción en cordón Royat doble

Rendimiento de producción cosecha 2016: 7.600 kg/hectárea

Elaboración y características del vino:

Tipo y fecha de la vendimia: manual y mecánica, entre mediados y finales de septiembre

Vinificación y envejecimiento: fermentación alcohólica y maceración a temperatura controlada. El 25% del syrah se ha envejecido durante 4 meses en barricas de roble francés de 225 litros.

Grado alcohólico volumétrico: 12.96 % Vol.

Acidez total: 4.9 gr. / l., expresada en ácido tartárico

Azúcar total: 0.28 gr. / l.

Dióxido de azufre total: 53 mg. / l.

Fecha embotellado: octubre de 2017

Producción: 12.000 botellas de 750 ml

Tapón: corcho natural colmatado, 44 x 24 mm.

Nota de cata: presenta un color rojo púrpura de intensidad media. Aroma afrutado a fresas, ligeramente especiado y vegetal con notas muy finas de cacao. Vino de medio cuerpo y estructura delicada, por lo que resulta amable y fluido.

Período de consumo óptimo y recomendaciones de servicio: 2018-2020. Servir fresco (14° C).

