



Serapio

CALIZO



TIPO DE VINO: Vino tinto parcialmente fermentado en barrica de roble americano.

VIÑEDO: Variedad Syrah, cultivada de manera ecológica en suelo calizo.

Ubicada en el término de Mota del Cuervo (Cuenca), en el entorno del complejo lagunar Manjavacas, Reserva Natural por su flora, fauna y microclima.

ORIGEN/CALIFICACIÓN: Castilla La Mancha / Vino de la Tierra de Castilla

GRADUACIÓN: 13.5% vol

AÑADA: 2024

ELABORACIÓN: Maceración pre-fermentativa de la uva en frío, durante 72 horas. Fermentación en contacto con sus pieles a 16-18°C. contacto con las pieles post- fermentación durante 15 días y crianza de 3 meses en barrica. Embotellado sin pasar por proceso de estabilización tartárica. Mínimamente filtrado.

NOTA DE CATA: De color brillante con reflejos violáceos. En nariz es intenso, complejo, fruta roja madura, mora negra, regaliz, mineral y especiado. La boca es fresca, mineral, redonda, sabrosa y golosa.

MARIDAJE: Ideal para acompañar aperitivos, carenes rojas, queso, foie y guisos.

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES: Temperatura recomendada de servicio: 16- 17°C. Debido a la mínima filtración (con el fin de preservar los aromas) puede llegar a presentar un ligero precipitado.

Dosmilveinticuatro