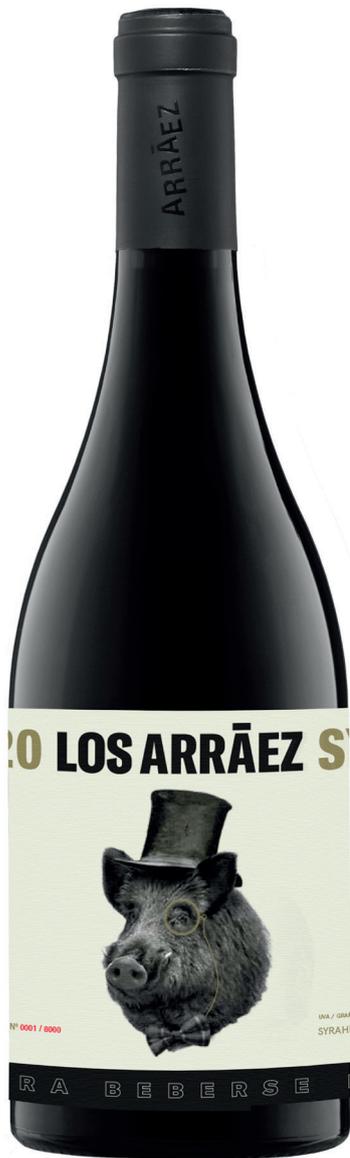


# LOS ARRÁEZ SYRAH

“VIÑEDOS DE ALTURA”



## VARIEDADES

100% Syrah



## VIÑEDOS Y SUELOS

Viñedos plantados en vaso en suelos pedregosos ubicados en un entorno montañoso a unos 745 m. sobre el nivel del mar, en la parcela más alta de la Font de la Figuera. Un paraje rodeado de pinos y fauna autóctona, en el entorno de Terres dels Alforins.



## ELABORACIÓN

Para la elaboración de este vino, sin sulfitos añadidos, se ha cuidado la producción al extremo, desde la viña, hasta la botella. La uva es vendimiada a mano y seleccionada cuidadosamente, tanto en campo como en la bodega. Las levaduras seleccionadas actúan como agentes bioprotectores del mosto, ante oxidaciones y otras contaminaciones, hasta el inicio de la fermentación alcohólica. Post fermentación se trabaja con gases inertes y se conserva el vino en contacto con sus lías.



## NOTAS DEL ENÓLOGO

A la vista es un vino con un intenso color rojo púrpura. En nariz, muy aromático, aparecen los frutos silvestres y bayas negras. En el paladar, la entrada es elegante y la sensación golosa, con taninos redondos que aportan estructura. Un amplio paso en boca que trae recuerdos a fruta acompotada y a alguna nota especiada.



## MARIDAJE

Los Arráez Syrah es un vino de corte juvenil al mismo tiempo que elegante, por lo que marida preferentemente con comida mediterránea, platos de carne o pescado acompañados de productos de la huerta, son una combinación ganadora siempre.



## DATOS TÉCNICOS

pH 3,41  
Acidez Total: 4,86g/L  
Azúcar Residual: <4  
Alc : 14 % Vol.

## PALETIZACIÓN

Formato : 0,75  
Bot. Por Caja : 6  
Bot. Por Pallet : 540

“Esta parcela es de nuestras cepas de un cuarto de siglo, situada en medio de la montaña, es la parcela más alta de la Font de la Figuera. Tierras donde habitan jabalíes salvajes que cuidan de nuestras uvas e incluso se atreven a probarlas cuando creen que nadie les ve”. Toni Arráez

La etiqueta homenajea al jabalí, por glotón y sibarita, ya que la Syrah le vuelve loco. Él es nuestro primer indicador de que la uva va adquiriendo su punto de maduración, por lo que tenemos que estar bien atentos y evitar que se dé un banquete con sus amigos.