



SABATACHA SYRAH

TIPO

Tinto Cosecha.

VARIEDAD

100% Syrah.

ELABORACIÓN

En BSI se han ampliado el número de variedades de uva cultivada para poder tener una mayor oferta a sus clientes, cumplir con sus necesidades y satisfacer sus gustos. En esta línea se está trabajando desde hace varios años con Syrah, que se ha adaptado bien al clima y al suelo de Jumilla, que son muy peculiares. Es una variedad que madura de manera temprana, y da producciones reducidas, pero concentradas.

Para elaborar el Sabatacha Syrah, se seleccionan las uvas de esta variedad en el campo y en la bodega. Se da un proceso de maceración largo, en el que se consiguen los aromas y el color característicos de esta uva. Finalmente se embotella, y es ahí donde todos los aromas se conjugan.

CATA

Vino de color muy intenso con capa muy alta. Tonos morados, muy atractivo. Aroma de muy alta intensidad, a frutos rojos como la mora o la frambuesa, y aroma floral de lilas y violetas. En boca es muy suave, dulce, con cuerpo. Sensaciones agradables y aterciopeladas.

MARIDAJE

Ideal para acompañar quesos de corta duración, arroces de carne o marisco, marida muy bien con pescados como el rodaballo, bacalao o gallo pedro. Plato de cuchara con predominio de legumbres y todo tipo de carnes y embutidos. Aperitivos, pastas y verduras.

CONSERVACION Y CONSUMO

La temperatura adecuada de conservación y consumo para disfrutar plenamente de este vino debe estar en torno a los 15°C. Es importante que la temperatura sea constante, evitando saltos térmicos que influyan negativamente en la calidad.

PREMIOS

Medalla de Oro. XII Certamen de Calidad Vinos D.O. Jumilla 2006
Medalla de Oro. XIII Certamen de Calidad Vinos D.O. Jumilla 2007
"Wine Advocate, Robert Parker" Nº 181. Febrero 2009. 87 puntos.
Medalla de Oro. XV Certamen de Calidad Vinos D.O. Jumilla 2009
Medalla de Plata. "Mundus Vini 2009". Alemania. Septiembre 2009
"Wine Advocate, Robert Parker" Nº 188. Abril 2010. 86 puntos.
Medalla de Plata. "AWC Vienna 2014".
Medalla de Plata. "Concours Mondial De Bruxelles 2015"