



NUMUN SYRAH

TIPO

Tinto Cosecha.

VARIEDAD

100% Syrah.

ELABORACIÓN

De las cálidas tierras de Jumilla surge entre suelos calizos el fruto del esfuerzo de nuestros agricultores. Al amparo de su esmerado trabajo, año tras año vendimian bajo la atenta mirada del amanecer los mejores racimos de uva Syrah. Es una variedad que madura de manera temprana, y da producciones reducidas, pero concentradas. Para elaborar el Numun 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 en el Berliner Wein Trophy 2014
BACO de Oro 2013 Unión de Catadores Españoles
Medalla de Oro en el Berliner Wein Trophy 2015
Medalla de Oro en el Berliner Wein Trophy 2016
Medalla de Oro en el Berliner Wein Trophy 2017
Medalla de Plata Certamen de Calidad Vinos de Jumilla 2017