

FINCA MONASTASIA SYRAH



Denominación de Origen	D.O. Protegida JUMILLA	
Nombre	FINCA MONASTASIA	
Tipo	Tinto Joven con madera	
Variedad	Syrah 100%	
Añada	2021	
Crianza	Si	
Meses en Barrica	4	
Tipo de botella	Borgoña	
Tipo de corcho	Natural extra	
Tipo Barricas	Francés	
Vinificación	Ubicada en la Cañada del Cerro Blanco, en el término municipal de Ontur (Sierra de Albacete).	
Producción	Inicialmente 12.500 botellas.	
Fecha de lanzamiento	15-09-22	
Cilindrada	75 cl	
Notas de Cata	De color cereza picota intenso, con reflejos violáceos de capa alto. Aromas primarios como la flor de violeta, frambuesa, lichi, cereza, mora y ciruela. Aromas dulces gracias a su paso por barrica como la moca y el cacao. Acompañan unos aromas terciarios muy integrados y sutiles dando protagonismo a la fruta y distintas especias. En boca es aterciopelado, fresco, amable, redondo, equilibrado , de largo rastro y feliz memoria.	
Maridaje	Comidas con sabores con cierta intensidad tales como arroces, carnes rojas, pescados azules o queso de media curación.	
Conservación	Para la guarda se recomienda tumbiar las botellas y mantener en esa posición siempre antes del consumo a Temperatura entre 14º-18º C lo más consetante posible. Ausente de olor fuerte, humedad entre 70-80% y mínima exposición a la luz.	
Tº Consumo ideal	16º C	
Datos técnicos:	% Alcohol	14,5
	pH	3,74
	Acidez Total	5,07