

HACIENDA DE SUSAR

2017

SERIE LIMITADA DE 9.000 BOTELLAS

Un vino pionero, procedente de un único viñedo experimental de la Rioja de más de 40 años. Hacienda de Susar solo se elabora en años de excepcional calidad y en una cantidad limitada de 10.000 botellas. Un viñedo excepcional de Rioja, diseñado mediante técnicas de viticultura extremas con un único objetivo - crear un vino inolvidable.

MARIDAJE Y TEMPERATURA:

Idel para acompañar platos de caza, asados y quesos curados. 18°C

VARIEDAD: SYRAH

MÉTODO DE ELABORACIÓN:

18 meses en barricas nuevas de roble francés seleccionadas de tostado medio.

ALCOHOL: 14%

MARIDAJE:

Idel para acompañar platos de caza, asados y quesos curados.

TEMPERATURA: 18°

NOTA DE CATA:

De color profundo tiene un intenso aroma a frutos rojos con matices a maderas finas, especias y una gma intensidad de sabor.



ESTUUCHE DE 3 BOTELLAS
ESTUCHADAS



ESTUUCHE DE 1 BOTELLA

Avenida del Ebro S/N
26540 · Alfaro (La Rioja)
Tfno. +34 941 181 207 · Fax. +34 941 181 207
www.dominiodesusar.com



el vino sólo se disfruta con moderación



**DOMINIO
DE SUSAR**



RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



HACIENDA DE SUSAR

SERIE LIMITADA DE 9.000 BOTELLAS

0222

Cosecha 2017