



BODEGAS SERS

Cofita – Huesca

Sers Único 22417

<http://bodegassers.es>



Añada 2017
CRIANZA

Variedades 60% MERLOT 40% SYRAH

Viñedos ubicados con orientación sur, en Cofita, suelos de grava sedimentaria, franco arcillosos y trazas de caliza.

Vendimia del Syrah manual, Merlot a máquina. Se trabajan las variedades por separado, tanto las fermentaciones en inox, como la posterior crianza en barricas de 2º y 3º año. Posterior selección de las barricas a utilizar, coupage final y botella. Mínimos filtrados y estabilizaciones. Viñedos en espaldera, buscando mínimos rendimientos. Crianza 6 meses en barrica y 12 meses en botella

Cata de vino

VISUAL: Capa media, color rubí con ribetes cereza,

OLFATIVA: Fruta negra no madura, cueros, café, balsámicos, pino, cedro, bosque, flores de violetas, cáscara de árbol, tabaco, cacao, ahumados, frutillos de bosque. negros, mentolados balsámicos con finales cítricos,

GUSTO: No fácil, redondo, no tiene marcados los taninos, Vino sabroso, redondo, largo, vino cremoso, con buena textura en boca que lo hace muy agradable, madera presente pero nada molesta, bien integrada, elaborado con buena intensidad y tanino suave,

MARIDAJE: Carnes con escalibada, bacalao con sanfaina, pescados al horno y brasa,

Para apreciar bien sus cualidades debe servirse de 16º

