



# THE OLD BRICK FACTORY

## SYRAH 2019



**VIÑEDO:** 750-850 metros de altitud. Cepas de más de 30 años de antigüedad cultivadas sobre suelo de arcilla y caliza.

**VINIFICACION:** La vendimia se realiza por la noche a partir de mediados de Octubre, cuando las uvas de Syrah están en su punto óptimo de maduración. Una vez en depósito se realiza una pre maceración en frío durante 3 días para obtener más color y aromas frutales. La fermentación alcohólica dura en torno unos 10 días, luego permanece junto con los hollejos unos 5 días más realizando suaves remontados diarios para la extracción de taninos finos. El vino es envejecido durante 9 meses en toneles de roble francés de tostado medio-alto.

### PREMIOS:

- ORO – China Wines & Spirits Awards 2022 (Añada 2020)
- ORO – Gilbert & Gaillard 2022 (Añada 2019)

**NOTA DE CATA:** Intenso color picota con tonos violetas. Potente aroma y sabor que combina perfectamente los matices especiados de bayas de Syrah con un singular y atractivo toque de tostado. Cuerpo medio, suave pero potente en boca. Taninos maduros perfectamente integrados con la acidez. Perfecto balance y persistente sabor con un final dulzón.

**MARIDAJE:** Disfruta este vino solo, como aperitivo o acompañando una buena carne a la brasa, arroces y pasta, embutidos y quesos curados o azules. Se recomienda servir entre 14 y 16 °C.