

el doze

FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% Syrah.

Viñedo: Superficie 6 hectáreas. Altitud 650 metros. Conducción del viñedo en espaldera, poda en cordón Royal.

Localización: Finca "Valle del Rosalejo" en los Montes de Toledo.

Rendimiento: 2.950 kilogramos/hectárea.

Vendimia: Primera quincena de septiembre. Vendimia manual. Selección de uva manual.

Elaboración: Fermentación en depósitos de acero inoxidable de pequeña capacidad y maloláctica en barricas y finas de madera.

Crianza en barrica: De roble francés de 1-2 años, de 225 litros durante 15 meses.

Crianza en botella: 9 meses.

Grado alcohólico: 14,5%.

Producción: 14.900 botellas al año. Embotellado y etiquetado en la propiedad.

Denominación: Vino de la tierra de Castilla.