



2006 Syrah

100% Syrah

14,3 % alc., 5,5 g/l acidez total, 0,5 g/l azúcar residual

Viñedo:

Syrah plantado en 1987

Cosecha: Septiembre 2006

Embotellado: 13.05.2009

Botellas: 2'100 bot. 75cl

Vinificación:

30 meses en barricas de roble francés 80% nuevas y 20% usadas

El resumen de la década más reciente de la vinificación en Venta d'Aubert, es de enfocarnos más en la varietal Syrah. En la actualidad, la variedad Syrah está muy de moda internacionalmente, nuestras cepas tienen 30 años. Una edad perfecta, poco rendimiento con uvas de alta calidad. Normalmente nuestro Syrah ya forma parte de nuestros cuveés, Ventus, Tinto y Dionus. Pero, cuando nos encontramos con una calidad como la del añada 2006, decidimos embotellarla como Syrah Monovarietal, esta Syrah muestra claramente el carácter de la variedad y de nuestro terruño.

La fermentación se hizo a 26°-30° en una cuba de madera, remontando manualmente de forma regular, a continuación se hizo una post maceración con los hollejos durante 1 semana para extraer más aromas. La fermentación maloláctica se hizo en barricas de roble francés nuevas, donde el vino ha envejecido durante 2 años y medio.

Recomendamos abrir la botella 1-2 horas antes de consumirla.

Cuando se abre la botella aparecen aromas de moras, granito y pizarra. En la boca se encuentran más frutas del bosque, menta y hierbas silvestres. A un lado es un vino voluminoso y poderoso, y al otro lado muy fino y elegante, exactamente lo que esperamos de nuestra Syrah Monovarietal.