

# | SAMARUCO



## VARIETADES



50% Syrah 50% Petit Verdot

## VITICULTURA



Syrah y Petit Verdot se cultivaron de forma diferente. Practicamos viticultura con la mínima intervención, sin el uso de herbicidas. La producción es de **3500 kilos por hectárea en Petit Verdot y de 5000 kilos en Syrah** aproximadamente. Suelos de margas yesíferas.

## VENDIMIA



Vendimiamos a mano y de noche en pequeñas cajas de no más de 14 kilos.

## ELABORACIÓN



Cada variedad es elaborada de forma separada en depósitos. Primero se enfría la uva en cámara y se selecciona en mesa. Posteriormente se realiza el encubado por gravedad dejándose algunos racimos enteros, una parte en depósitos y otra en barricas abiertas. Se intenta expresar el máximo terruño con maceraciones más intensas que en Balbaína tratando de preservar el carácter concentrado del pago del Corchuelo. La fermentación maloláctica comienza en el depósito de acero inoxidable y termina en barrica, donde el vino permanece de 12 a 16 meses. Las barricas son de roble francés de un uso medio de 3 años.



## CATA

Se caracteriza por un color granate capa media- alta.

En nariz es intenso y franco, con recuerdos a sotobosque, fruta roja madura, especias, cerezas, café y cacao. Se caracteriza por un tanino dulce que lo hace sedoso pero potente, de un postgusto tostado y caféico. Los vinos de margas yesíferas son amplios y de largos postgustos.

## MARIDAJE

Platos con legumbres, frutos secos, verduras asadas; carnes de caza. Pescado en salsa, Estofados o guisos livianos, arroz, quesos semiduros. Como postre con membrillos o chocolate.

## Tª DE SERVICIO

16°C

## FORMATOS

Botella de 75 cl  
Caja de 6 unidades